The Professional RGS Range And Gas Cooktop

Use and Care Guide

MODELS:

RGS-305	RGS-484GG	CS-366	
RGS-366	RGS-485GD	CS-364GL	CS-485GD
RGS-364GL	RGS-486GL	CS-364GD	CS-486GL
RGS-364GD	RGS-486GD	CS-484GG	CS-486GD

A MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

Thank you for selecting this DCS Professional Gas Range or Professional Cooktop. Because of this appliance's unique features we have developed this Use and Care Guide. It contains valuable information on how to properly operate and maintain your new appliance for years of safe and enjoyable cooking.

To help serve you better, please fill out and submit your Ownership Registration Card by visiting our website at www.dcsappliances.com and selecting "Customer Service" on the home page and then select "Ownership Registration" or submit the enclosed Ownership Registration Card to the address below. In addition, keep this guide handy, as it will help answer questions that may arise as you use your new appliance.

For your convenience, product questions can be answered by a DCS Customer Care Representative by phone: 1-888-281-5698, email: support@dcsappliances.com, or by mail:

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

⚠ *WARNING*

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. To reduce the risk of injury to persons in the event of a rangetop grease fire, observe the following: Turn burner off first. Smother flames with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately evacuate and call the fire department. Never pick up a flaming pan - you may be burned. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels - a violent steam explosion will result. Use an extinguisher ONLY if:

- ***You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.***
- ***The fire is small and contained in the area where it started.***
- ***The fire department is being called.***
- ***You can fight the fire with your back to an exit.***

⚠ *WARNING*

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

FOR YOUR SAFETY

IF YOU SMELL GAS:

- ***Do not try to light any appliance.***
- ***Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.***
- ***Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas upplier's instructions.***
- ***If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.***
- ***Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.***

PLEASE RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRACTICES 3-5

MODEL IDENTIFICATION 6-7

BEFORE USING YOUR APPLIANCE 8-9

COOKTOP USE 10-13

- Burner Use 10
- Burner Efficiency and Flame Characteristics 11
- Wok Ring 12-13

GRILL USE 13-14

GRIDDLE USE 15-16

OVEN USE 16-22

- Regular Baking 17-18
- Convection Baking 18-19
- Broiling 19-20
- High Altitude Baking 20
- Slow Cooking / Low Temperature Cooking 21

CARE AND MAINTENANCE 22-27

- Cleaning Range, Cooktop and Burners 22-24
- Oven and Door Interior 25
- Oven Light Bulb Replacement 26

PARTS LIST 27

HOW TO OBTAIN SERVICE 28

WARRANTY 29

SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

When properly cared for, your new DCS Appliance is designed to be a safe, reliable cooking appliance. When using this restaurant caliber appliance, use it with extreme care, as this type of appliance provides intense heat and can increase the accident potential. Basic safety precautions must be followed when using kitchen appliances, including the following:

- Read this Use and Care Manual thoroughly before using your new appliance. This will help to reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons.
- Begin by insuring proper installation and servicing. Follow the installation instructions which came with this appliance. Be sure to have a qualified technician install and ground this appliance before using.
- Have the installer show you where the gas supply shut off valve is located so you will know how and where to turn off the gas to the appliance.
- If you smell gas, the installer may not have done a proper job of checking for leaks. You can have a small leak and therefore a faint gas smell if the connections are not completely tight. Finding a gas leak is not a "do-it-yourself" procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position; for your protection it must be done by a qualified service technician.
- If by some chance a burner goes out and gas escapes, open a window or a door to let the room air out. Do not attempt to use the appliance or turn any electrical switch on or off until the gas has had time to dissipate. Follow the instructions on page 1, "For Your Safety– if You Smell Gas".
- This appliance has been factory assembled for natural or LP gas. It should be correctly adjusted from the factory for the type of gas that is used.
- Do not repair or replace any part of this appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to turn knobs, push buttons, sit or stand on any part of an appliance.
- Children in walkers, or children crawling can be attracted to the round oven door handle and may grab and open the oven door. This can result in injury from the door being pulled open on a child, or severe burns if the oven is in use and hot.

⚠ WARNING:

Do not store items of interest to children above or at the back of any appliance. Children could be seriously injured if they should climb onto the appliance to reach these items.

- Never store anything in the oven or on the cooktop. Flammable materials can catch fire, plastic items may melt or ignite and other types of items could be ruined.
- Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.
- If the appliance is near a window be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners; they could catch on fire.
- Do not use water on grease fires. Turn all burners OFF, then smother fire with a metal lid, baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with, or get too close to, any burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.
- Be certain to use only dry pot holders: moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky or frayed cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot burners, or burner grates.

SAFETY PRACTICE AND PRECAUTIONS

- For personal safety, wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.
- Do not use aluminum foil to line any part of the oven or cooktop. Using a foil liner could result in a fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped underneath it. This trapped heat can upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the cooktop parts.

⚠ WARNING:

This appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.

- When using the cooktop: Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area. Areas adjacent to the burners may become hot enough to cause burns.
- When using the oven: Do not touch the interior surfaces of the oven, the exterior area immediately surrounding the door or the back trim. The drip tray handles directly above the oven door may be hot if the oven has been operated with the door open, or if something has prevented the door from sealing. Always use caution when pulling out the drip trays (GD & GL models only) when the oven has been on, or is currently on. The drip trays get hot when the oven is on. Do not remove drip trays until they are cool.
- Never leave the cooktop unattended when using high flame settings. When cooking with high flame settings, boil overs may cause smoking and greasy spill overs may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered by a severe boil over which effects the igniter, unburned gas will escape into the room.
- Only certain types of glass, heat-proof glass-ceramic, ceramic, earthen ware, or other glazed utensils are suitable for cooktop use. This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium flames settings according to the manufacturer's directions.
- Do not heat sealed food containers; a build up of pressure may cause the container to burst.
- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan. This could heat and/or melt the handles. Also make longer cooking time.
- Always use utensils that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the flame to direct contact and may result in ignition of clothing.
- To minimize burns, ignition of flammable materials and unintentional spill overs, position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop.
- Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- Grease is flammable. Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect around the cooktop burners. Clean after each use or boil over.
- For proper lighting and performance of the cooktop burners, keep the burner ports clean. It may be necessary to clean these when there is a boil spill or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.
- Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups. Do not use cooking utensils on the grill.
- Clean the cooktop with caution. Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.

SAFETY PRACTICES AND PRECAUTIONS

- Be sure all the range and/or cooktop controls are turned off and the appliance is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- Place oven racks in desired position while the oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the pot holders contact the hot interior of the oven.
- Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.
- Do not rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking. Wash gasket with hot water only.
- Clean the ventilator hood and filters above the range or cooktop frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.
- Turn the ventilator OFF in case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower, if in operation, could unsafely spread the flames.
- DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air to the appliance. Be sure a fresh air supply is available.
- For safety reasons and to avoid damage to the appliance, never sit, stand, or lean on the oven door or cooking surface.
- Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this appliance.

⚠ WARNING:

California Proposition 65-The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

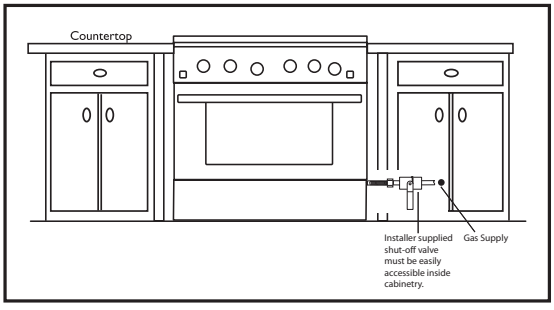
RECOMMENDATIONS ON HOOK-UP TO GAS SUPPLY:

A manual valve must be installed external to the appliance, in an accessible location from the front for the purpose of shutting off the gas supply. The supply line must not protrude beyond the back of the unit. Make sure the gas supply is turned off at the wall valve before connecting the appliance.

The gas supply connections should be made by a qualified technician and in accordance with local codes or ordinances. In the absence of a local code, the installation must conform to the National Fuel Gas Code ANSI 223.1-1988, latest edition.

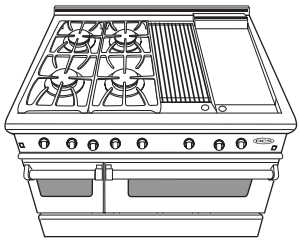
NOTE: This product must be installed by a licensed plumber or gas fitter when installed within the Commonwealth of Massachusetts.

NOTE: Alternate method of supplying gas (mandatory for the State of Massachusetts) installation into the unit.

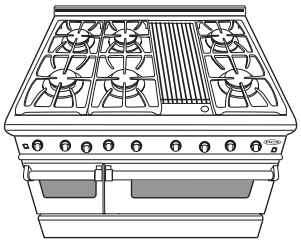


MODEL IDENTIFICATION

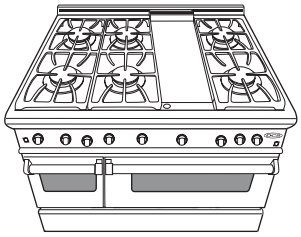
48" RGS RANGE MODELS



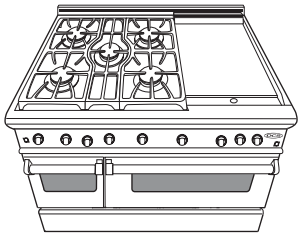
RGS-484GG



RGS-486GL

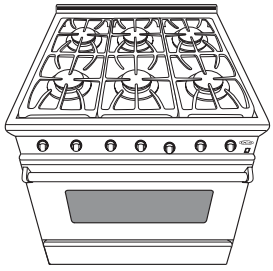


RGS-486GD

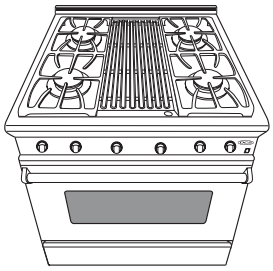


RGS-485GD

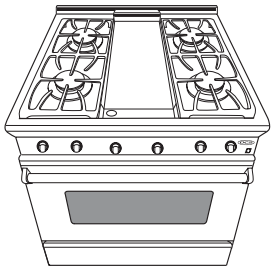
36" RGS RANGE MODELS



RGS-366

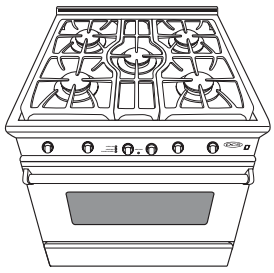


RGS-364GL



RGS-364GD

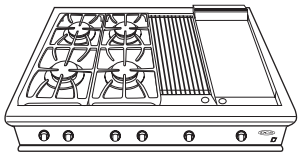
30" RGS RANGE MODELS



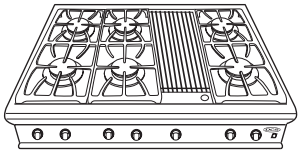
RGS-305

MODEL IDENTIFICATION

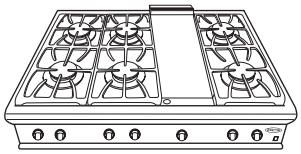
48" CS COOKTOP MODELS



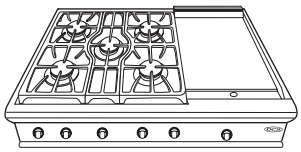
CS-484GG



CS-486GL

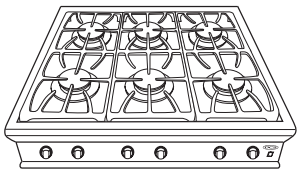


CS-486GD

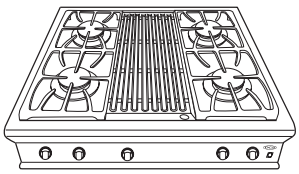


CS-485GD

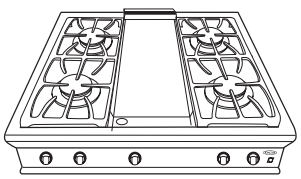
36" CS COOKTOP MODELS



CS-366



CS-364GL



CS-364GD

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

1) Remove all packaging material instructions (for insulation) from your appliance. If the installer has not set up your appliance, do it now. Check that you have the following items:

COOKTOP:

- Griddle - (RGS-364GD, RGS-486GD, RGS-485GD, and RGS-484GG Models Only) (CS-364GD, CS-486GD, CS-485GD, and CS-484GG Models Only)
- Grill racks, 2 pieces - (RGS-364GL, RGS-486GL & RGS-484GG Models Only) (CS-364GL, CS-486GL & CS-484GG Models Only)
- 5 burner head assemblies, burner caps and grates (RGS-305, RGS-485GD, and CS-485GD Models Only)
- Radiant tray - to hold ceramic rods for grill - (RGS-364GL, RGS-486GL & RGS-484GG Models Only) (CS-364GL, CS-486GL & CS-484GG Models Only)
- One removable drip tray (griddle and grill models have drip tray liners, for catching grease)

27" & 24" OVEN:

- Two removable side rails
- One two-piece broil pan
- Three oven racks

12" OVEN:

- Two oven racks
- Two removable side rails

- Do not use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. Heat can be trapped beneath the foil; this can cause damage to the oven and the food may not cook correctly.

2) Before baking or broiling:

One at a time, turn the oven and broiler burners on for 20 to 30 minutes each. This burns off the manufacturing oils used by the factory. Turn the oven burner on to 450° F and the broiler burner on to "BROIL". Turn on the ventilator above your range while these burners are on, as there will be an odor.

3) Place the oven racks in the proper position before turning on the oven. For correct rack position check your recipe. The most frequently used position is number 2 (the food product must be in the center of the oven for airflow). The rack positions are numbered from the bottom as in the floors of a building.

BEFORE USING YOUR APPLIANCE

TO INSERT THE OVEN RACKS:

1) Hold the rack with the back safety rail in the up position and towards the rear of the oven. Slip it into the oven so the rack slides are between the rack and the rack guides.

2) As you slide the rack into the oven, tip the front of the rack up slightly, so that the safety stops on the back of the rack clear the rack slides. The safety stops keep the rack from sliding out of the oven when pulled forward. See Fig. 01

TO REMOVE OR REPOSITION THE RACKS:

1) Pull the rack forward.

2) Lift the front of the rack up so the safety stops clear the rack slides.

3) Pull the rack forward.

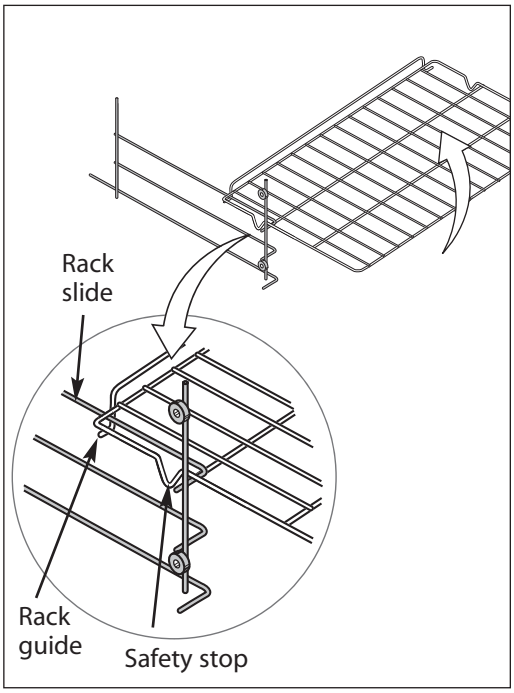
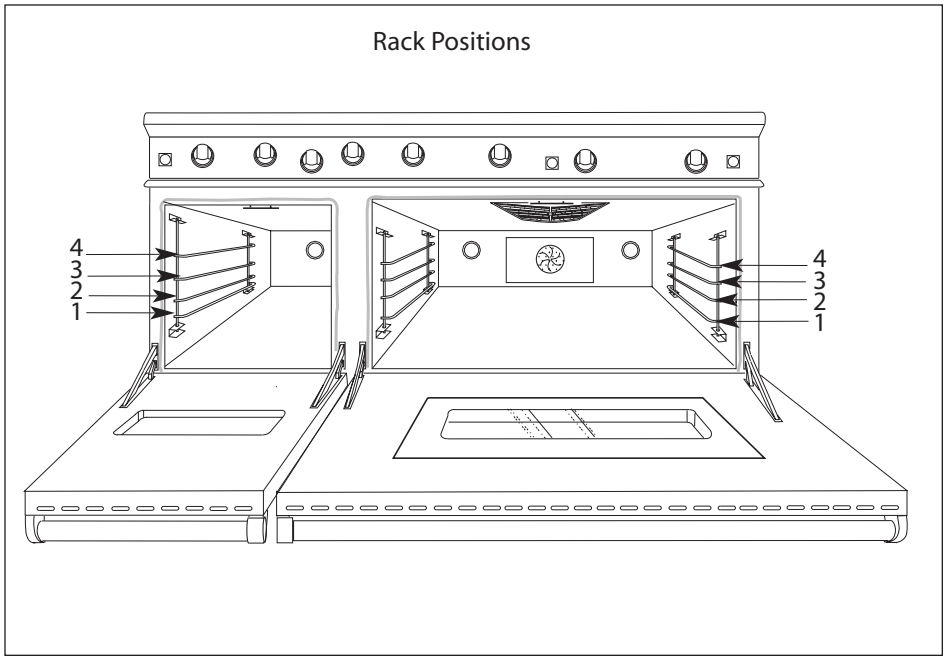


Fig. 01



BURNERS

Your new professional gas range is equipped with burners typical of those used in restaurants. These burners are designed for maximum cleanability and controllability. The large cap spreads the simmer heat out to avoid too much heat being concentrated on the center of the pan. The simmer flame is always on when the burner is in use. The burner should never be operated if the cap is not in place. All the cooktop burners have electronic spark ignition to eliminate continuously burning pilots; when the burner is on and the flame is blown out, it will relight.

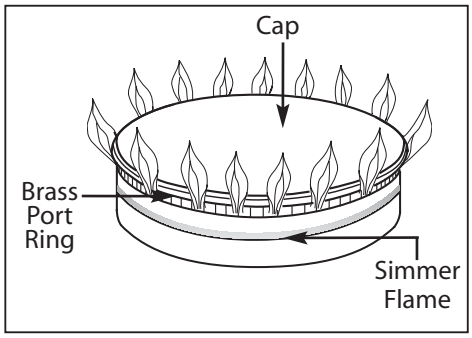
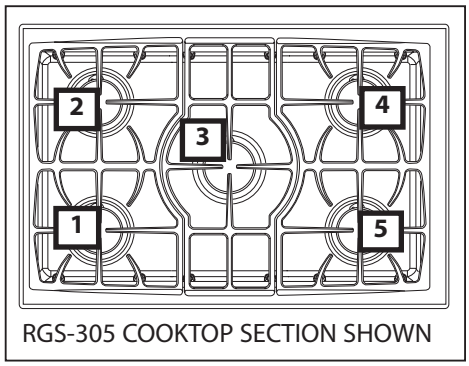


Fig. 02

SIMMERING

Your new professional cooktop has exceptionally low simmering capabilities. The large cap serves as a heat diffuser to spread out the heat to avoid having a center hotspot. Keep in mind that because of the high heat capacity of the burner, and the mass of the cast iron burner grates (they retain heat longer than lighter, conventional grates) some foods may continue to cook by retained heat after the burner has been turned off. Should a strong draft or boil over extinguish the simmer flame it will relight automatically as the main burner would.



RGS-305 COOKTOP SECTION SHOWN

ELECTRONIC IGNITERS

If a burner does not ignite, listen for the clicking sound. If the igniter is not clicking, TURN OFF THE BURNER. First, clean the electrode. Next, check the circuit breaker for a blown fuse or a tripped circuit breaker. If the igniter still fails to operate, see page 28, "Before Calling For Service". To light the burner manually, see page 26 "Power Failure".

Burner Location	Max. Btu/hr			Simmer/Low Btu/hr	
	305 Nat	36"/48" Nat*	LP	Nat	LP
1	16,000	17,500	14,000	500-1,200	500-1,200
2	16,000	17,500	14,000	500-1,200	500-1,200
3	17,500	17,500**	14,000	500-1,200	500-1,200
4	16,000	17,500	14,000	500-1,200	500-1,200
5	16,000	17,500	14,000	500-1,200	500-1,200

*Note - All burners on 36 & 48 models (except 485 models) rated at 17,500 Btu/hr for Nat. &14,000 Btu/hr for LP.

**485 model only. No location #3 on 36 & other 48 models.

NOTE: If you are using propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned "off". This "extinction pop" is normal for propane gas.

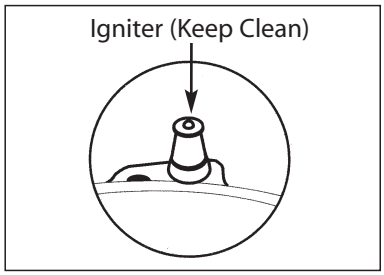


Fig. 03

COOKTOP USE

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

It is necessary to keep the burner ports and the igniters clean for proper lighting and efficient performance of the cooktop burners. The burner flame should burn completely around the burner with no excessive noise or lifting. The flame should be blue in color and stable with no yellow tips. An improper air-gas mixture may cause either a burner flutter or a yellow tipped flame. A technician should adjust the flame. During initial use, foreign particles in the gas line, or dust in the air around the appliance may cause an orange flame. This will disappear with use.

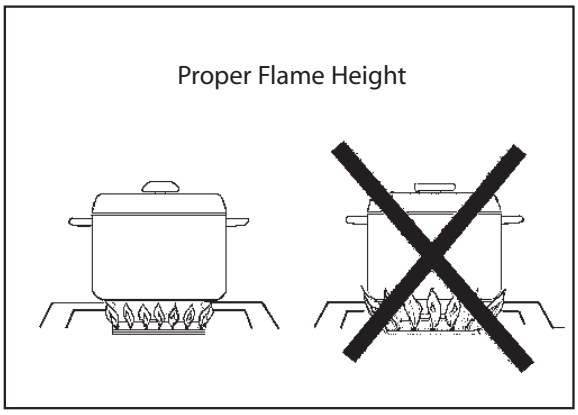


Fig. 04

FLAME HEIGHT

The correct height of the flame mainly depends on the size of the bottom of the cooking utensil, the material of the cooking utensil, the amount and type of food and the amount of liquid in the utensil. Following are some basic rules for selecting flame height.

- For safety reasons the flame must never extend beyond the bottom of the cooking utensil. Never allow flames to curl up the side of the pan (see fig. 04). This will discolor or damage the utensil.
- Utensils which conduct heat slowly (such as glass-ceramic) should be used with medium to low flame. If you are cooking with a large amount of liquid, a slightly larger flame can be used.

SEALED TOP BURNERS

The sealed top burners must be kept clean. Cleaning of the sealed top burners should include the igniter. The cooktop burners have an infinite number of heat settings and there are no fixed positions on the control knobs between HI and LO. To turn the cooktop burner on, push in on the control knob and turn it counterclockwise to the "LITE" position. An audible clicking sound will be heard. When the gas has been ignited by the electronic spark igniter, turn the knob to the desired setting. (The clicking sound will stop as soon as the burner is lit).

⚠ WARNING:

When turning on any cooktop burner, be sure to stop at the "LITE" position before turning the burner to a flame setting for cooking. If the burner is not lit and it is turned beyond the "LITE" position, to HI, MEDIUM, or LO, there could be a burst of flame when the burner does light. This could cause burns or damage to the surrounding countertop.

BURNER GRATES

The burner grates are heavy cast iron. They were designed in sections to make them easier to remove and clean. (See fig. 05 & 06)

COOKWARE

For best results we recommend using professional cookware. This type of utensil can be found at your finer department stores, specialty cooking shops, or restaurant supply stores. If using regular cookware, be very careful if the pans have plastic handles, as these large professional size burners can flame up on the outside of the pan and melt or bubble the handles.

CONTROL KNOBS

The control knobs are readily associated with the burners they control. The cooktop control knobs are labeled and in front of the burners. The oven control is placed slightly lower than the other control knobs. This is due to the physical size of the commercial type thermostats used on the product (see fig. 07).

WOK RING

A Wok ring is provided with your new DCS appliance. The ring is cast iron, and has a porcelain enamel finish. It can be used with the DCS model CW wok and most commercially available woks. To use the ring, place it on the grate over the desired burner. The vertical tabs on the ring should be aligned with the main fingers of the grate. The small protrusions on the bottom surface of the ring should straddle the grate fingers to prevent the ring from rotating during cooking. See fig. 08 page 13. The bottom of the wok should be supported and retained by the vertical tabs of the ring.

For best performance on 305 & 485 model ranges, the ring and wok should be used on the center burner, as it has the highest output on the top section. On 36" and 48" ranges and cooktops, the ring and wok may be used on any surface burner. To clean the wok ring, place it in the dishwasher after use. Stubborn food deposits may be removed by soaking to loosen the soil, then washing as usual.

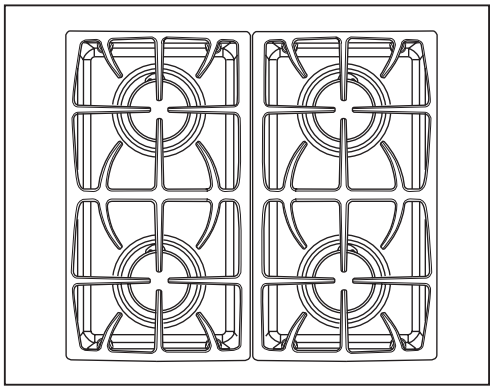


Fig. 05 (36" & 48" models)

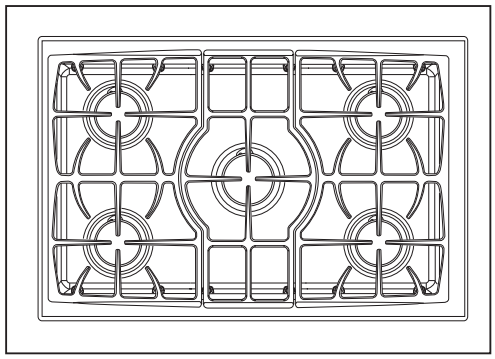


Fig. 06 (305 & 485 models)

Fig. 07

COOKTOP USE

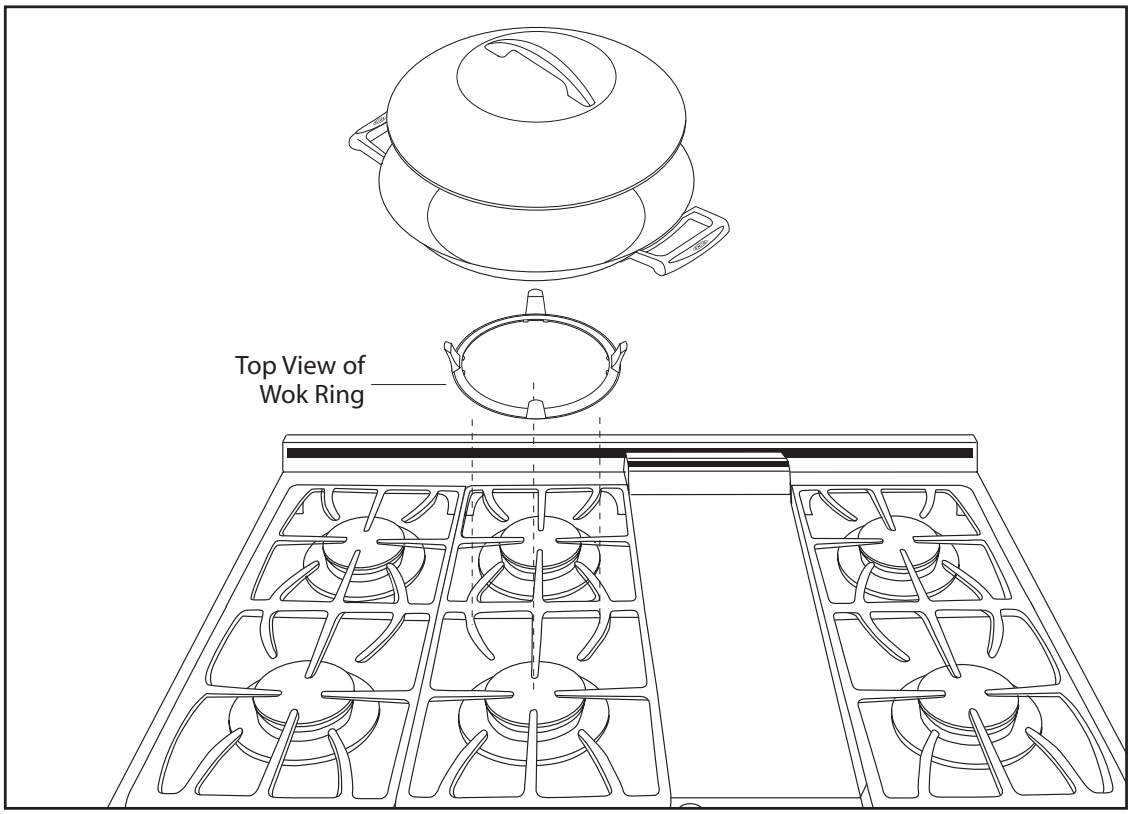


Fig. 08

GRILL USE

GRILL

The grill grates are reversible (see fig. 09). Place the side with the two grooved tabs towards the rear of the cooktop. The grill grates are made of durable porcelain enameled cast iron. One side of the grate is ridged (side A) and should be used for foods where you want the fat to run off, such as steak or hamburger patties. The ridges are slopped so the fat runs toward the front of the grill and can easily run down to the cooler area of the drip tray and away from the intense heat of the burner. The other side of the grate (side B) is designed for foods that need more support while cooking, such as fish. Food cooked on the grill section achieves the same flavor as food cooked on an outdoor grill. The intense radiant heat from the ceramic rods caramelizes the fats and juices that are brought to the surface of the food, giving it the barbecued flavor.

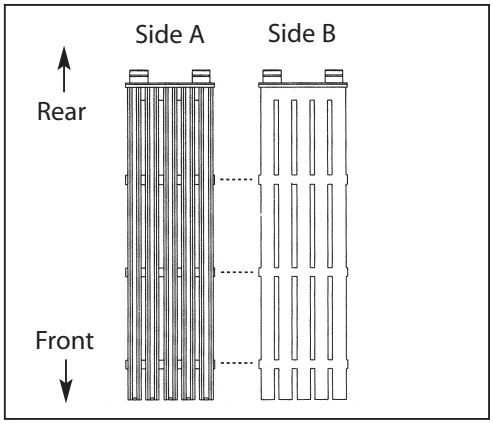


Fig. 09

NOTE: This gas grill may cook slightly faster than you are used to, thus preheat and grilling times should be adjusted accordingly.

CERAMIC RODS

The layer of ceramic rods, under the grill racks, will last for many years with proper care. They are shipped from the factory pre-assembled on the radiant tray, ready to be set in place into the fire box, under the grill racks. Be sure to remove any packaging material from the radiant tray and rods before using the grill. Burned food particles and ash can be emptied off the radiant tray when cool by gently shaking over a waste receptacle. Chipping or cracking of the ceramic rods may occur as they may get brittle with age, depending on frequency of use. This is normal and does not affect the cooking. Do not replace the radiant tray/ceramic rods with alternates. Contact DCS for genuine factory-direct replacement parts.

USE OF THE GRILL

Before starting to cook on the grill, be sure the drip tray and liners are in place and that you have the grill racks turned to the side you want for cooking. Preheat the grill for 10 minutes with the control knob set on HI. When the grill is preheated, turn the knob down to medium to low, place the food on the grill. Cook it to the doneness desired. During cooking, it may be necessary to adjust the heat setting. The control knob may be set to any position between HI and LO. For proper searing and browning, the grill requires high to medium heat. When cooking, you will use medium to low heat the entire cooking time. With large pieces of meat or poultry, you may need to turn the heat to low setting after the food has been seared. This lower heat setting will allow the food to cook through without burning the outside. When using a sugary marinade or barbecue sauce, it may be necessary to turn the heat setting down near the end of the cooking time. Do not leave the grill unattended while it is turned on. When you are finished cooking, allow the grill and the drip trays to cool before cleaning them. They should be cleaned each time they are used.

NOTE: The longer you preheat the grill, the darker the grill marks.

EXCESSIVE FLARE UPS AND FLAMING

Occasionally grease drippings ignite. These drippings will create minor puffs of flame for a second or two. This is normal when cooking on a grill. You may find it handy to have a spray bottle filled with water to lightly spray the flare-up. If the flame becomes excessive, remove the food from the grill. Lower the heat setting. Replace the food when the flare-up subsides. To prevent flare-ups from happening, trim the fat from around the edges of steaks and chops, use hamburger that is lean, remove the fat that is on poultry, etc. When turning any kind of meat or poultry, the melted fat will drop onto the ceramic rods and it may create a flare-up. If this happens, use a long handled spatula to move the food to another area.

GRILLING HINTS

When grilling, the ventilation fan must be set on "HI" to remove smoke and odors. The fan can be turned to "LO" after cooking is complete to remove any leftover smoke. The doneness of meat is affected by the thickness of the cut. It is impossible to cook a thin piece of meat to a rare doneness. A steak should be at least 1-inch thick to have it turn out rare and juicy. The cooking time is affected by the temperature of the meat when you start to cook it, the size and shape of the cut and the kind of meat you are cooking. The degree of doneness desired also affects the time.

When turning the meat over, always use a spatula or tongs as it will not puncture the meat allowing the juices to run out. This will help to keep the meat juicy. Turn the meat only once, as juices are lost when the meat is repeatedly turned. Be sure to trim any excess fat from meat or poultry. To prevent steaks or chops from curling while they are being cooked, slit the fat around the edges at about 2-inch intervals. To test for doneness, make a small cut in the center of the meat.

GRIDDLE USE

The built-in griddle on your cooktop is made from Type 304 stainless steel, highly polished to provide a smooth cooking surface. It is normal for it to darken with use as oils cook onto the surface to provide a stick resistant base or "seasoning". Since the griddle is made from stainless steel, the surface will not rust. The griddle burner is thermostatically controlled and cycles on and off to maintain the set temperature. The "Heating" light indicates that the burner is "on". The griddle assembly is not to be removed for cleaning and is held in place by two front screws and one rear screw. These are mainly there to keep the griddle from shifting in transit and positioning, thus avoiding breakage of any ignition components. Once the unit is in position, the rear shipping screw can be removed. It is located beneath the griddle flue cover which is removed by lifting off (be careful not to scratch your backguard during removal of the cover). Remove the center shipping screw. The two outer screws are leveling screws. They can be turned to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked. After using the griddle a few times, you will be able to judge the slope best for the foods you are cooking and your personal preference.

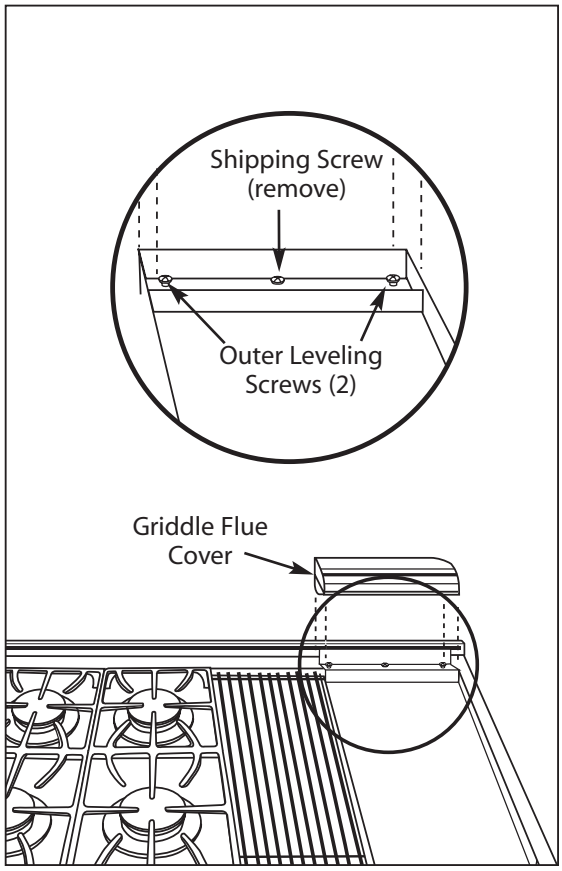


Fig. 10

BEFORE USING THE GRIDDLE FOR THE FIRST TIME OR TO RE-SEASON

1) Clean the griddle thoroughly with hot, soapy water to remove any protective coating.

2) Rinse with a mixture of 1 quart water and 1 cup white vinegar. Dry thoroughly.

3) Pour 1 teaspoon vegetable oil into the center of the griddle (do not use corn oil as it gets sticky). Rub the oil over the entire surface of the griddle using a heavy cloth.

4) Turn the control knob to a Medium setting (350ºF). Turn the heat Off when the oil begins to smoke. Allow the griddle to cool.

5) Repeat Step 3. Be sure to cover the entire surface with the oil.

6) Repeat Step 4. Allow the griddle to cool. Wipe the entire surface of the griddle using a heavy cloth. Apply a very thin layer of vegetable oil. The griddle is now ready to use. If the griddle is not used for a period of time, re-season it occasionally.

NOTE: It is normal for the griddle to darken with use.

GRIDDLE USE

USE OF THE GRIDDLE

Before starting to cook on the griddle, be sure the drip tray and liners are in place. Preheat griddle for 15 minutes with the control knob set to the temperature suggested on the cooking chart. When the griddle is preheated, the HEATING light will turn off. Place the food on the griddle and cook to desired doneness.

NOTE: When the griddle is properly seasoned it can be used without any additional shortening. However, it can be used for flavor. A light mist of non-stick vegetable spray, applied before cooking to a cool griddle, makes delicate foods easier to turn.

GRIDDLE COOKING CHART

FOOD	TEMPERATURE
Eggs	225ºF to 250ºF
Bacon, Ham, Pork Chops	300ºF to 325ºF
Sausage, Grilled Cheese Sandwiches	325ºF to 350ºF
Pancakes, French Toast	350ºF to 375ºF
Hash Brown Potatoes	400ºF to 425ºF

OVEN USE

OVEN BURNERS

Your new professional RGS range is equipped with bake and broil oven burners. The oven broiler burner is 19,000 Btu/hr on RGS models.
The oven baking burner is 30,000 Btu/hr., 12" oven is 18,000 Btu/hr.

ELECTRIC GLOW IGNITER

The oven bake and broil burners are equipped with an electric glow igniter and safety system which lights the gas. There will be a delay of 30 to 90 seconds after the control knob has been turned on to when you actually hear the burner come on. The burner will ignite within 4 seconds after the gas reaches the burner.

OVEN

Your large new oven can be used in three cooking modes: convection bake, regular bake or broil. To help you decide which way to cook your food, read this information first. Remember, this is a new oven and the thermostat has been checked for accuracy. Your old oven may have had a thermostat that over the years got a little hot or a little cold. Check your recipes for the correct time and temperature and don't use the old time or temperature you were using to compensate for your old oven being off temperature. Models RGS-484GG, RGS-486GL, RGS-485GD, and RGS-486GD have two ovens. The oven on the right side is the convection oven. The smaller oven, on the left side, can be used in standard bake only. This oven is ideal for baking small amounts of food, when you don't want to heat the large oven.

OVEN USE

SETTING THE OVEN

Decide if you are going to use BAKE or CONVECTION BAKE. These cooking modes are for baking, roasting or warming using one, two or three racks. If you are going to use regular Bake, simply turn the control knob to the temperature used in the recipe. To use Convection Bake, push the Convection Switch (located on the control panel) and turn the control knob to the temperature desired. Models RGS-484GG, RGS-485GD, RGS-486GL and RGS-486GD have two ovens. The oven on the left side can be used for regular bake only; simply turn the control knob to the temperature desired.

PREHEATING

Preheating takes about 10 to 15 minutes depending on the temperature set. Preheating is usually necessary for foods baked at high temperature for a short period of time, i.e. drop cookies. The oven heating light will turn off when the oven has reached temperature.

CONDENSATION

During any cooking process there is a certain amount of moisture that evaporates from the food. The amount of moisture that condenses on the oven depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface that is cooler than the inside of the oven, such as the control panel or the top of the door.

OVEN RACKS

Models RGS-484GG, RGS-485GD, RGS-486GL and RGS-486GD have two ovens. The oven on the right side has (2) standard and (1) broil locator rack and 4 rack positions. The left side oven has 2 oven racks and 4 rack positions.

CAUTION:

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven bottom. The trapped heat can damage the porcelain and the heated air cannot adequately reach the food being baked.

REGULAR BAKING

Bake is baking with hot air; there is no fan. The air movement comes from natural convection. As the air heats, it moves to the top of the oven. This oven mode is the same as you have been using for baking on one or two racks.

Foods Suitable for Bake

- Appetizers
- Pies, Cakes
- Breads
- Poultry
- Roasts
- Desserts
- Main Dishes
- Oven Meals (1 to 2 racks)

To get the best results

- Follow the recipe amounts and ingredients, including the size and shape of the baking utensil recommended in the recipe.
- Do not open the open door "just to peek", use the interior oven light and look through the window.
- Do not use the oven for storage, especially when baking in the oven. Extra utensils, not being used for baking, can affect the food product, the baking time, the browning and end result.
- If you are using glass utensils, lower the temperature 25°F.
- Use a minute timer, set for the minimum time suggested in the recipe.

Baking rack position

One or two racks can be used simultaneously during bake. Place the rack(s) in the desired position before turning the oven on. Store any unused racks out of the oven. Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking. If you are using two racks simultaneously, be sure to check the food on the bottom rack sooner than the minimum time. The food on the lower rack position may cook slightly faster than the food on the upper rack, particularly if you are using large baking utensils. If you are using two racks simultaneously, be sure to stagger the baking utensils so that one is not directly above the other and the heated air can circulate freely around each pan. Allow at least 1" of space between the oven walls and the pans. If using large or commercial size baking utensils, the food may take a few extra minutes as the air cannot circulate as freely as it does with a smaller pan. When using commercial size baking utensils, use only one rack as the heat does not have the room to circulate.

CONVECTION BAKING

Convection Baking is baking with the fan at the back of the oven circulating the hot air in a continuous pattern around the food. This circulating hot air heats and browns the surface of the food more effectively than in a standard oven. This allows most foods to be cooked at lower oven temperatures or in less time, if baked at the regular temperature. The air is recirculated and reheated. Uncovered, longer cooking foods such as large pieces of meat or other foods that can be cooked in low sided baking utensils or air leavened foods, are where you will see the most savings in cooking time. Using multiple racks (3) at the same time will achieve a good time saving, as you can cook more food at the same time. The number of recipes requiring preheating of the oven is reduced considerably because the heat reaches the food faster as the hot air circulates around the food.

Foods Suitable for Convection

- Appetizers
- Breads
- Oven Meals (1 to 3 racks)
- Cookies
- Main Dishes
- Roasts
- Pies
- Poultry
- Air Leavened Foods (Angel Food Cake, soufflés, cream puffs, meringue shells)

Converting Recipes to Convection Baking

Low sided baking utensils will give the best results as the hot air can reach all sides of the food easier. The oven temperature can be left the same as the recipe and the food cooked a shorter period of time. The temperature can be lowered 25ºF and the food will probably take the same length of time to cook as the recipe states. If you find that food is adequately browned on the outside, but not done in the center, lower the temperature another 25ºF and add to the baking time. When reducing the temperature always check the food for doneness, a minute to two before the minimum time stated in the recipe, as time can always be added. Some recipes will cook faster than others. There is no way to predict exactly how long each recipe will take when you convert it to convection. Convection will be easier to use after you have used it a few times as you will begin to understand the way it bakes.

Selecting Utensils for Convection Baking

Cooking by convection does not require any specially designed baking utensils. You probably have many utensils in your kitchen that are suitable to use. When choosing a baking utensil, consider the material, the size and the shape, as they all affect the baking time, the palatability and the appearance of the finished product. Metal bakeware (aluminum, steel and cast iron) all result in the fastest cooking time and the best end product. Aluminum pans work best for all types of baked goods. For the best browning, use a pan with a dark or dull finish that absorbs heat, when baking pies and breads. A shiny finish works best for cakes and cookies, since it reflects some of the heat and provides a more tender surface. Cookie sheets with only one lip will give the best results, as the heated air can circulate all around the sides of the food. For roasting, use the bottom of the broil pan and elevate the meat on a

metal roasting rack. Glass-ceramic or glass utensils do not conduct heat as well as metal, but they can be used. Use them for foods that do not require a dark brown crust or crisping, such as soufflés.

Baked items cook more quickly and evenly if they are individually smaller in size, i.e. two or three small foods do better than one large piece. When single food items are baked, always center the food on the rack. If several foods are being baked, space them evenly on the rack or racks.

To get the best results:

- Follow the first three recommendations above.
- Metal utensils give better results, in convection, than do glass baking utensils. If you use glass, it usually is not necessary to lower the temperature an additional 25ºF.
- Use a minute timer, set for less than the minimum time suggested in the recipe, the first time you use a recipe in the convection mode. Be sure to note the new baking time on your recipe, for future reference.
- Be sure to read the basic information on convection before using the oven for the first time. See page 17.
- Keep in mind that convection baking results vary, depending on type of product. In many cases, standard bake yields superior results over convection.

Convection baking rack position

One to three racks can be used simultaneously during convection baking. Place the rack/s in the desired position before turning the oven on. Store the unused racks out of the oven. Rack position 2 (second from bottom) will probably be used the most for single rack baking. When baking on more than one rack, you do not need to stagger the pans. However, allow at least 1-inch of space between the oven walls and the pans so the heated air can circulate.

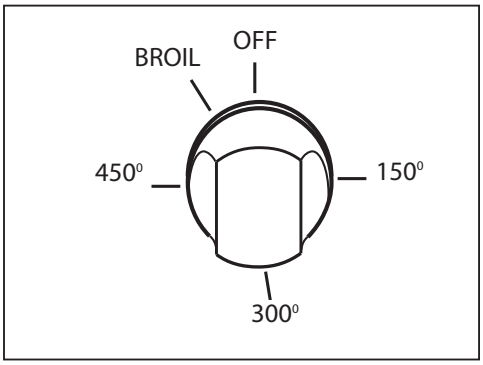


Fig. 11

BROIL

Broiling is cooking by intense infrared radiation supplied by the broil burner located at the top of the oven. Since broiling is cooking by radiant heat, it is not necessary to use the convection fan in the broil mode. Your new oven is equipped with an oven rack fitted especially with a broil pan locator formed into the center grid support. To use this locator, place the oven rack in the desired position with the locator rod to the top.

Foods Suitable for Broil

- Top Browning: Casseroles, Breads
- Appetizers
- Meats
- Poultry
- Fish

Setting the Oven for Broiling

Turn the control knob clockwise to the broil setting (see fig. 10 &11).

Preheating

The broiler does not need to be preheated for most broiling. To increase browning or for very thin food, preheat the broiler 5 to 8 minutes.

To Get the Best Results

- Defrost the food before starting to cook.
- Set a minute timer for the minimum time to check the food. Steaks should be at least one inch thick if a rare doneness is desired. It is difficult to get rare with meat that is thinner, or to get a nice brown piece of meat.
- After half the total cooking time, turn the food over only once. It is not necessary to turn over thin foods (filet of fish, ham slices, etc.) Liver slices must be turned over.
- When top browning, use metal or glass-ceramic bakeware. DO NOT use heat-proof glass or pottery as this type of glassware cannot withstand the intense heat of the broiler burner.
- The broiler pan should be placed all the way to the back of the oven and centered on the oven rack.

NOTE: If the door is closed during broiling, the oven cavity may get hot enough to cycle the broil element on and off, producing food that tastes baked/roasted instead of broiled.

NOTE: You cannot use the broiler burner and the bake burner at the same time. When one is on, the other cannot be turned on. Do not use the convection fan in the broil mode.

Broil Rack Position

The rack position depends on the type and thickness of the food. Thick pieces of meat or poultry would typically be broiled on rack position 2; steaks, chops and hamburger, would be broiled on rack position 3. If top browning casseroles or bread, the thickness of the food would indicate the rack position. The casseroles would typically be browned on rack position 1 or 2 and the bread on rack position 3.

Using a Meat Thermometer to Broil

To accurately determine the doneness of a thick steak or chop (1-1/2 inches thick or more), use a meat thermometer. Insert the point of the thermometer into the side of the meat to the center. Cook the first side to 90ºF for rare meat. Cook the first side to 100ºF for medium to well done. Cook the second side to the desired degree for the doneness you want, 135ºF to 140ºF for rare, 150ºF to 155ºF for medium and 160ºF to 165ºF for well done. If you are cooking pork, cook to 170ºF. A large two-piece broil pan comes with your new range. When you are broiling, always use both pieces. Do not cover the grid with aluminum foil. This slotted grid allows the grease drippings to flow into the bottom of the pan, keeping it away from the intense heat of the infrared broiler burner. This helps to minimize the smoking and spattering of the grease.

HIGH ALTITUDE BAKING

Recipes and baking times vary if you are baking at a high altitude. For accurate information write to the Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Specify the type of information and the baking mode (convection bake or bake) you need, i.e., cakes, cookies, breads, etc. There may be a cost for the bulletins.

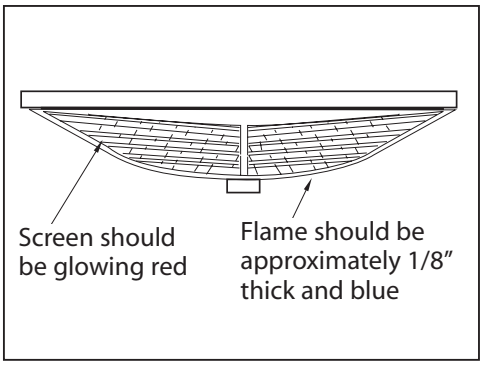


Fig. 12

OVEN USE

USING THE OVEN FOR SLOW COOKING OR LOW TEMPERATURES

The oven can be used to keep hot food hot, to dehydrate food, to warm plates, for slow cooking (as in a crock pot), and to defrost foods.

You can keep hot, cooked food at serving temperature. Set the oven to the temperature suggested in the chart. Rare meat must be eaten when it is removed from the oven, as it continues cooking from its own heat.

- To keep food moist, it must be covered with aluminum foil or a lid.
- To dehydrate food, follow suggestions in a recipe.
- To warm plates, check with the dishware manufacturer for the recommended temperature.
- To use the oven as a slow cooker set the oven control knob to 225ºF, place the food in the oven in a pan with a tight fitting lid. Follow recipes for this type of cooking.
- To thaw uncooked frozen food, set the oven control knob to "warm". Be sure the food is tightly wrapped in foil. Thaw the food just enough to handle it. Cook immediately. Do not refreeze.
- To thaw frozen cooked food, set the oven control knob to 170ºF. Loosen the freezer wrapping.
- Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.

FOOD SAFETY: According to the United States Department of Agriculture you should not hold foods at temperatures between 40ºF to 140ºF for longer than 2 hours.

SUGGESTED TEMPERATURES TO KEEP FOOD HOT

Food	Oven Temperature
Beef	
Rare	150º - 155ºF
Medium	155º - 170ºF
Well Done	170º - 180ºF
Bacon	200º - 225ºF
Biscuits and Muffins (covered)	170º - 185ºF
Casserole (covered)	170º - 200ºF
Fish and Seafood	170º - 200ºF
French Fried Foods	200º - 225ºF
Gravy or Cream Sauces (covered) 170º - 180ºF	
Lamb and Veal Roasts	170º - 200ºF
Pancakes and Waffles (covered)	200º - 225ºF
Potatoes	
Baked	200ºF
Mashed (covered)	170º - 185ºF
Pies and Pastries	170ºF
Pizza (covered)	225ºF
Pork	170º - 200ºF
Poultry (covered)	170º - 200ºF
Vegetables (covered)	170º - 175ºF

WHEN CLEANING RANGE OR COOKTOP:

Be careful cleaning any part of this appliance while hot. All parts of the appliance can be cleaned with hot soapy water, rinsed, dried and buffed to a shine with a soft, heavy pile cloth. Always try this first, as it is the mildest cleaning procedure.

1) Use the mildest cleaning procedure first. Some brands of cleaners of the same type are harsher than others, read their directions. A scent or a propellant can make a difference in the product, read the ingredients. Try on a small area first.
2) To avoid marring the surface, always rub metal finishes in the direction of the polish lines (grain). The cleaner will be more effective when used in the direction of the polish lines.
3) Use only clean sponges, soft cloths, paper towels, plastic non-metal or steel wool soap pads for cleaning or scouring (use only soap pads with soap still in them, an empty pad can scratch), as recommended in this section.
4) Be sure to rinse all parts thoroughly and to wipe dry to avoid water marks.

BRAND NAMES

In this section on cleaning, the use of name brands is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any name brand cleaner does not imply its adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in local markets and department stores.

COOKTOP

Turn off all the burners and allow the grates to cool before starting to clean the cooktop. If you wipe off any part of the cooktop while it is hot, do so carefully as using a wet sponge or cloth can result in steam burns.

BURNER GRATES

When lifting the grates, be careful as they are heavy. Place them on a protected surface so they won't scratch the surface they are laid on. The burner grates are matte porcelain enamel over cast iron. When cool, they may be placed in the dishwasher, or wiped clean while on the cooktop using hot soapy water, then rinsed and wiped dry. The burner grates will not rust as they are matte porcelain enamel on both sides for durability.

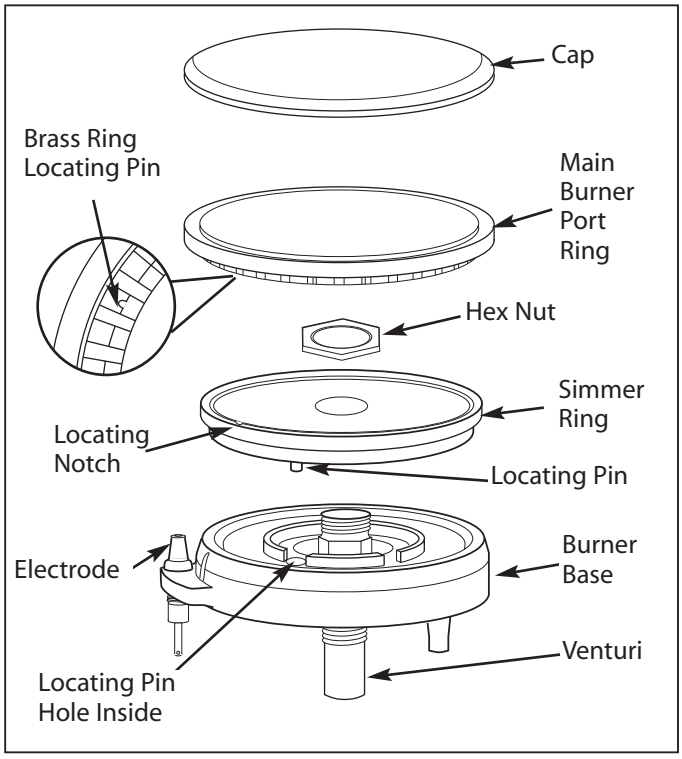


Fig. 13

The occasional use of mild abrasive cleansers such as Bon-Ami®, Soft Scrub® or a soap-filled steel wool pad is okay. Abrasive cleansers, used vigorously or too often, can eventually harm the enamel. Apply with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. The porcelain may pop off the edge of the grates due to rapid temperature change when the burners are turned on. Do not be concerned as this does not result in the deterioration of the grates. The cast iron soon darkens to blend with the porcelain enamel. Be careful when wiping an area where the porcelain has popped off, as the edges may be sharp.

CARE AND MAINTENANCE

BURNERS

For proper lighting and performance keep the burners clean. It is necessary to clean the burners if they do not light even though the igniter clicks, if there has been a severe boil over, or when the flame does not burn blue. Be certain all burner knobs are in the off position before attempting to clean the burners. The burners have been designed for ease in cleaning. When the grates and burners are cool, remove the grate. The burner cap and the brass port ring can easily be lifted off. Wash these parts in hot soapy water, rinse and dry thoroughly. The burner caps are porcelain enamel, follow the directions above that were given for the burner grates. A bristle brush can be used to clean out the toothed burner ports, if necessary. Disassembly of the Simmer Ring is not recommended, however, it may become necessary to do so if the ports remain clogged after normal cleaning. If it is necessary to disassemble the simmer ring from the base, remove the hex nut at the top of the simmer ring. Clean the simmer ring with hot soapy water using a soft wire or plastic bristle brush then dry thoroughly. Re-assemble the parts using the hex nut. After cleaning, it is important to make sure the locating pin on the bottom side of the simmer ring is properly aligned with the corresponding hole in the base and that the locating pin (see insert) in the bottom side of the brass port ring is properly aligned with the locating notch on the top side of the simmer ring. Incorrect alignment will produce a potentially dangerous flame and poor burner performance (see fig. 13).

IGNITERS

Wipe with a water dampened cotton swab. Be careful not to damage the igniter (see fig. 14).

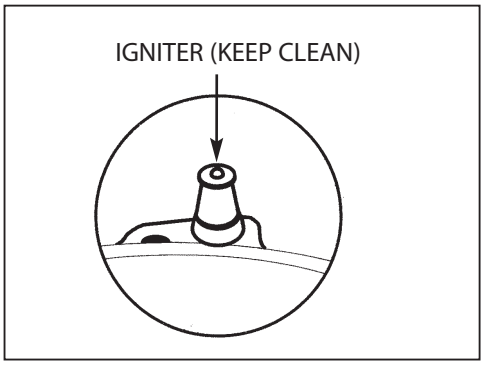


Fig. 14

DRIP TRAYS & DRAIN TUBES

If you have a griddle or a grill there will be a tray liner. The drip trays are made of stainless steel. The drip trays are on rollers so they are easy to remove and replace. To remove, pull the tray forward. If something has spilled into the trays it should be cleaned up as soon as possible to prevent "baked on" food soil. Grease from the griddle or the grill drains through the drain tube into the tray and liner below.

Do not allow the grease to accumulate in the tray as it can be a fire hazard.

Clean the tube and tray as soon as they are cool. Clean with hot soapy water. For the tube use a soapy bottle brush. A mild abrasive cleaner such as Bon-Ami or Soft Scrub can be used. For stubborn stains use a soap filled steel wool pad, or a harsh abrasive such as: Comet® or Ajax®, rubbing lightly. Rinse all parts thoroughly.

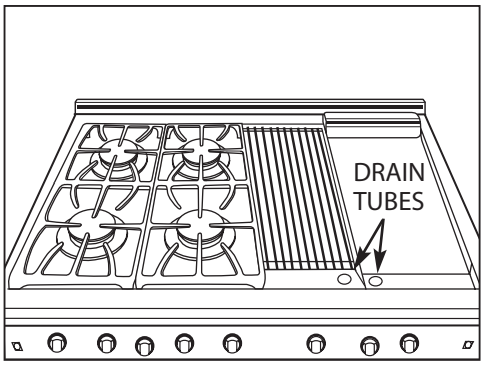


Fig. 15

GRIDDLE

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square edged spatula, while it is still hot. Once the griddle has cooled to a lukewarm temperature, rub the surface lightly with vegetable oil (do not use corn oil, it gets sticky). Thoroughly wipe the griddle with a heavy coarse cloth or burlap to remove any remaining residue and food particles. If you have a grease build-up, use one tablespoon of vinegar in a 1/2 cup of water, clean with a scouring cloth such as a Chore Boy® Scouring Cloth. For heat discoloration use a stainless steel cleaner for heat stains such as Revere Ware® Stainless Steel Cleaner. Wash with hot soapy water, rinse and dry. If food soil or residue is cooked onto the griddle,

use a griddle stone (fine grained pumice), or a griddle pan and screen cleaner (these are both available at restaurant supply store), following the manufacturers' directions. Wash with hot soapy water, rinse and dry. If hot soapy water, vinegar, scouring powder, steel wool or metal scouring pads are used to clean the griddle, it must be re-seasoned. Follow the directions on page 15 to reseason the griddle.

NEVER FLOOD THE HOT GRIDDLE WITH COLD WATER. This could cause the griddle to crack or warp.

GRILL

Clean the grill immediately after cooking. Turn off the burner. To protect your hand from steam and heat, wear a barbecue mitt. Scrub the grill by dipping a brass bristle barbecue brush frequently into a bowl of water. The steam created softens the food particles and assists the cleaning process. The food particles will drop into the drip tray or into the radiant tray holding the radiants. Be sure to clean the drain tube, drip tray and liner after they have cooled. Follow directions above. The radiant tray and radiants should be removed periodically (when cool) and gently shaken over a layer of newspaper, which can be thrown away.

CONTROL KNOBS - COOKTOP AND OVEN

These are plastic and can be cleaned in hot, soapy water. To remove the knobs from the control panel, grasp the knob and pull straight back towards you and away from the grill. Wash, do not soak. Rinse and dry thoroughly. Do not put in the dishwasher. It is important to replace these knobs on the correct gas valve on the control panel. The cooktop and grill control knobs are similar; the cooktop knobs have a setting for "Simmer", the grill does not. The oven and griddle control knobs are similar; they both have temperatures on them. The oven knob has a "Broil" setting, the griddle does not.

CARE AND MAINTENANCE

OVEN AND DOOR INTERIOR

Be sure the oven and door are cool before you start to clean them. They are porcelain enamel. It is acid resistant, but not acid proof. Therefore, acid foods, such as vinegar, rhubarb, alcohol, tomatoes, citric juices or milk, should be wiped and not allowed to bake on. Try mild cleaners, such as: Bon-Ami, ammonia or ammonia and water or Soft Scrub. Apply the powders on a damp sponge or cloth. Rub lightly. Rinse thoroughly and dry. If food has burned onto the oven and is difficult to remove, soak the spots with a cloth saturated with household ammonia. Allow it to soak for an hour or two, with the door closed. The food soil should be easy to remove with a damp soapy cloth or mild abrasive. A solution of 3 tablespoons ammonia in a 1/2 cup of water may be placed in a warm (not hot) oven over night. This loosens the spills and hardened residue so they are easily wiped up with a clean damp sponge or cloth. For stubborn stains, a soap filled steel wool pad can be used. The occasional use of abrasive cleaners is okay, if used too often or vigorously they can eventually harm the enamel. Dampen the pad, rub the surface lightly, rinse thoroughly and dry. Commercial oven cleaners, such as Easy Off® or Dow® can be used on the oven interior.

Follow the manufacturer's directions. Commercial oven cleaners are corrosive to the thermostat bulb (see page 27, #19) and infrared broiler burner. Do not spray or wipe this type cleaner onto the oven thermostat bulb or broiler burner. If some cleaner gets onto the bulb or broiler burner, wipe it off immediately with a clean damp cloth.

BACKGUARD

This is made of stainless steel. Use the mildest cleaning procedure first. Hot soapy water, rinse and dry. If the panel has food soil remaining, try a general kitchen cleaner, such as Fantastik®, Simple Green® or Formula 409®. For hard to clean soil use a stainless steel cleaner such as, Bon-Ami, Cameo®, or Bar Keepers Friend. Apply cleaner with a damp sponge, rinse thoroughly and dry. Always scrub lightly in the direction of the grain. Do not use a steel wool pad, it will scratch the surface. To touch up noticeable scratches in the stainless steel, sand very lightly with dry 100 grit emery paper, rubbing in the direction of the grain. After cleaning use a stainless steel polish, such as Stainless Steel Magic®.If the rear top burners are used extensively on high it is possible for the vertical stainless steel panel to discolor from the burner heat. This discoloration can be removed by using Revere Ware Stainless Steel Cleaner.

OVEN RACKS AND RACK SUPPORTS

The oven racks and ladder racks are chrome plated steel. Chrome cleaners, such as Soft Scrub, Cameo or Bar Keepers Friend can be applied with a damp sponge following package directions. Rinse and dry. Powdered cleaners such as Bon-Ami or Comet are applied with a damp sponge or cloth, rubbed lightly, rinsed and dried. For hard to remove food soil use a dampened soap filled steel wool pad, rinse and dry. Harsh Cleaners which are commercial oven cleaners, such as Easy Off or Dow can be used on the racks. However, some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for any discoloration before cleaning the entire rack. Apply a generous coating. Allow to stand for 15 to 20 minutes. Rinse thoroughly and dry. After being cleaned, if the racks do not slide easily, pour a small amount of cooking oil on a paper towel and rub it lightly over the side rails.

FRAME, SIDES, DOOR EXTERIOR, HEAT DEFLECTOR

These parts are made of stainless steel, follow the directions for the Backguard (above). Take care when cleaning the door top, and do not let water or cleaners run down the vents. If water or cleaners spill into the vents, they may streak the glass inside the door.

DOOR GASKET

Use warm soapy water only (no commercial cleaner) and rub softly, blot dry with a cloth. Do not rub. Do not remove or damage the mesh.

TO REPLACE THE LIGHT BULB:

1) Turn off circuit breaker.
2) Be sure the oven light bulb switch is in the off position. The bottom of the switch is pressed in. Let the cover and the bulb cool completely.
3) Remove the light cover. Turn the cover to the left (counterclockwise) to unscrew it.
4) Remove the burnt out bulb. Replace it with a 40 watt appliance light bulb only.
5) Replace cover. Turn circuit breaker back on (See Caution).

CAUTION:

Be sure the oven light switch is in the OFF position and the cover is cool. If the bulb comes loose from the base, turn off the power to the oven at the circuit breaker panel before attempting to remove the bulb base from the socket.

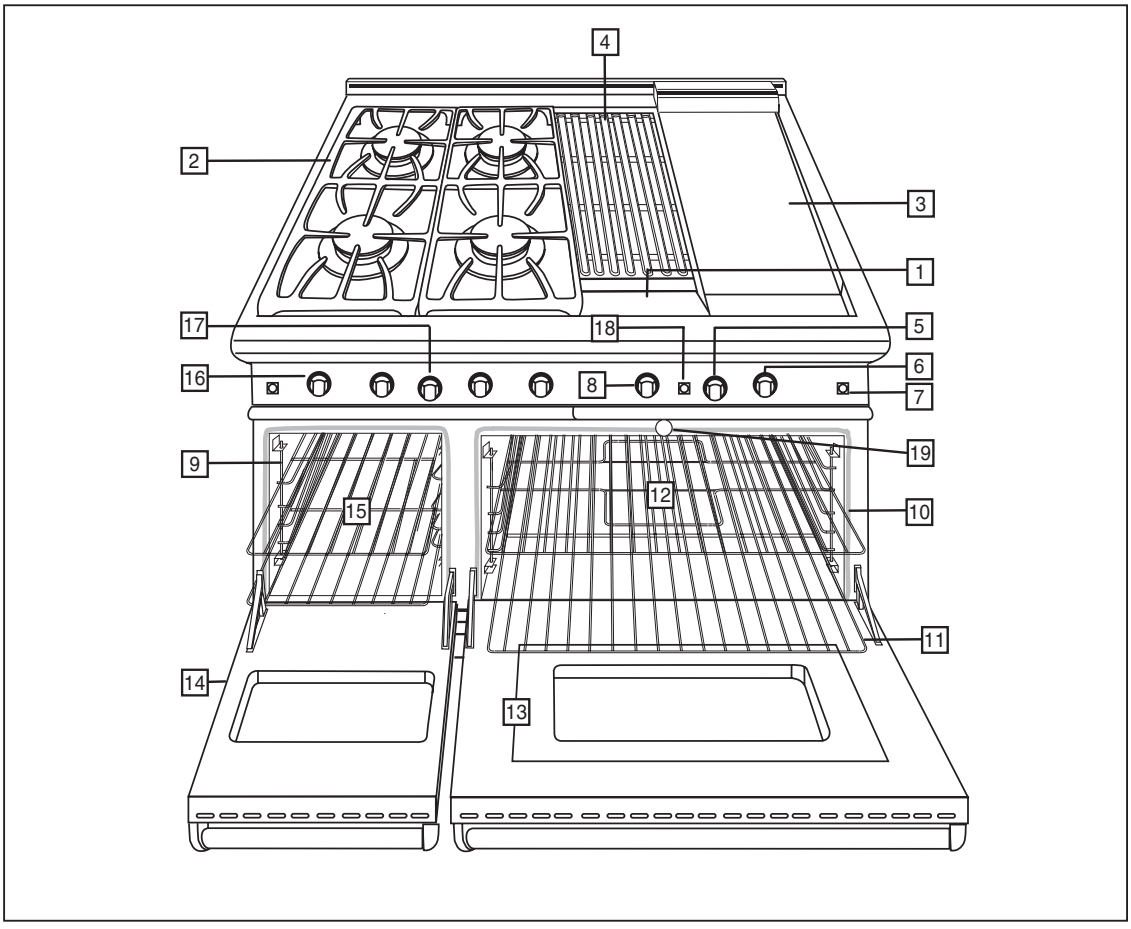
POWER FAILURE

The broiler and oven burners cannot be turned on during a power failure. To light the cooktop burners, turn the control knob to "LITE", hold a lighted match to the port ring. After the flame is burning all the way around the burner, adjust the flame. It is necessary to light each burner separately, each time you want to use it.

PARTS IDENTIFICATION

ITEM	DESCRIPTION
1	Grill
2	Burner Grates
3	Griddle
4	Grill Grates
5	Large Oven Control Knob
6	Griddle Control Knob
7	Oven Light Switch
8	Grill Control Knob
9	Oven Rack Supports
10	Oven Door Gasket

ITEM	DESCRIPTION
11	Large Oven Racks
12	Broil Pan Locator Rack
13	Oven Door
14	12″ Oven Door
15	Oven Racks (2) sm oven
16	Cooktop Control Knob
17	Small Oven Control Knob
18	Convection Fan Switch
19	Oven Thermostat bulb (behind metal shield)
	Oven Light Assembly (not shown)



Model RGS-484GG shown
NOTE: Rating plate located on the back of the unit

HOW TO OBTAIN SERVICE:

Before You Call for Service

- Is the circuit breaker tripped or the fuse blown?
- Is there a power outage in the area?

IF THE COOKTOP BURNERS DO NOT LIGHT

- Is the two piece burner put together correctly?
- Is the burner head assembly aligned correctly?
- Is the manual shut-off valve open? This is usually located where the gas comes out of the wall.

For warranty service, please contact DCS Customer Care Representative at (888) 281-5698. Before you call, please have the following information ready:

- Model Number (located on rating plate backside of unit and above the kickpanel on the right).
- Serial Number (located on rating plate backside of unit and above the kickpanel on the right).
- Date of installation
- A brief description of the problem

Your satisfaction is of the utmost importance to us. If a problem cannot be resolved to your satisfaction, please write or email us at:

Write:
Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647

email: support@dcsappliances.com

WARRANTY

Length of Warranty:

One (1) Year Full parts and Labor Covers the entire product (parts and labor only).

Five (5) Year Surface burners, griddle burners, grill burner, oven burners (parts only).

Ten (10) Year Limited Porcelain oven liner, porcelain inner door panel (parts only).

DCS WILL PAY FOR:

All repair labor and replacement parts, for parts found to be defective due to materials or workmanship. Service must be provided by Authorized Factory Agent during normal working hours.

DCS Will Not Pay For

- Installation or start-up.
- Shipping damage.
- Service by an unauthorized agency.
- Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- Service during other than normal working hours.
- Improper installation, such as improper hook-up, etc.
- Service visits to teach you how to use the appliance; correct the installation; reset circuit breakers or replace home fuses.
- Repairs due to other than normal household use.
- Damage caused from accident, abuse, alteration, misuse, incorrect installation or installation not in accordance with local codes.
- Units installed in non-residential application such as day care centers, bed and breakfast centers, churches, nursing homes, restaurants, hotels, schools, etc.

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial situations. This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. This warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

NOTES

NOTES

NOTES

Cuisinière et table de cuisson à gaz professionnelles RGS

Manuel d'utilisation et d'entretien

MODÈLES :

RGS-305	RGS-484GG	CS-366	
RGS-366	RGS-485GD	CS-364GL	CS-485GD
RGS-364GL	RGS-486GL	CS-364GD	CS-486GL
RGS-364GD	RGS-486GD	CS-484GG	CS-486GD

À L'INTENTION DE NOS CLIENTS

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cuisinière à gaz ou table de cuisson professionnelle DCS. Nous avons conçu ce Manuel d'utilisation et d'installation pour expliquer ses fonctions uniques. Il contient des informations extrêmement utiles sur la façon de faire fonctionner et d'entretenir correctement votre nouvel appareil. Vous pourrez ainsi en profiter pendant des années en toute sécurité.

Aidez-nous à mieux vous servir en remplissant la Carte d'enregistrement du propriétaire et en nous la soumettant depuis notre site Web à www.dcsappliances.com. Sélectionnez « Service à la clientèle » sur la page d'accueil puis « Enregistrement du propriétaire », ou envoyez-nous par courrier la Carte d'enregistrement du propriétaire à l'adresse ci-dessous. De plus, gardez ce manuel à portée de main afin de rapidement trouver réponse à vos questions durant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Si vous avez des questions au sujet de notre produit, communiquez avec Centre de service à la clientèle DCS par téléphone : 1-888-281-5698, ou email : support@dcsappliances.com, ou par courrier :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention : DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
États-Unis

⚠ *AVERTISSEMENT*

Si les informations de ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Pour réduire les risques de blessures en cas de feu de graisse sur la cuisinière, respectez les consignes suivantes : Éteignez d'abord le brûleur, puis étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque à biscuits ou d'un plateau métallique enveloppant. Évitez de vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et appelez les pompiers. Ne soulevez jamais un récipient en feu, vous pourriez vous brûler. N'UTILISEZ PAS D'EAU, y compris des serviettes mouillées; une explosion de vapeur violente pourrait en résulter. Utilisez un extincteur SEULEMENT si :

- ***Vous êtes sûr qu'il s'agit d'un extincteur de classe ABC et savez comment le faire fonctionner.***
- ***Le feu est limité et restreint à la zone où il s'est déclenché.***
- ***Le service des pompiers a été appelé.***
- ***Vous pouvez combattre l'incendie le dos tourné vers une sortie.***

⚠ *AVERTISSEMENT*

Évitez de stocker ou d'utiliser de l'essence ou toutes autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil électroménager ou de tout autre.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

- ***N'essayez pas d'allumer aucun appareil électroménager.***
- ***Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez aucun téléphone dans l'édifice.***
- ***Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.***
- ***Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers. Toute installation ou service doit être confié à un installateur qualifié, un organisme de service ou le fournisseur de gaz.***

VEUILLEZ CONSERVER CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE.

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ 3-5

IDENTIFICATION DU MODÈLE 6-7

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL 8-9

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 10-13

- Utilisation du brûleur 10
- Efficacité des brûleurs et caractéristiques de la flamme 11
- Anneau de wok 12-13

UTILISATION DU GRIL 13-14

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE 15-16

UTILISATION DU FOUR 16-21

- Cuisson au four normale 17-18
- Cuisson par convection 18-19
- Grillage 19-20
- Cuissonn à haute altitude 20
- Cuisson lente / Cuisson à basse température 21

ENTRETIEN ET MAINTENANCE 22-27

- Nettoyage de la cuisinière, de la table de cuisson et des brûleurs 22-24
- Intérieur du four et de la porte 25
- Dosseret 26
- Remplacement de l'ampoule de la lampe du four 27

PIÈCES DE RECHANGE 28

POUR L'OBTENTION DE SERVICE 29

GARANTIE 30

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

Votre nouvel appareil DCS fonctionnera de manière sûre et fiable pendant des années si vous en prenez bien soin. Faites extrêmement attention quand vous utilisez cet appareil de niveau professionnel, car il dégage une chaleur intense et peut augmenter les risques d'accidents. Vous devez respecter des consignes de sécurité élémentaires durant l'utilisation d'appareils de cuisine, dont celles-ci :

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures.
- Commencez par vous assurer que l'installation et l'entretien sont effectués correctement. Suivez les instructions d'installation fournies avec cet appareil. Avant d'utiliser l'appareil, confiez son installation et sa mise à la terre à un technicien qualifié.
- Demandez-lui de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrêt de l'alimentation de gaz afin de savoir comment couper l'arrivée de gaz.
- Si vous sentez une odeur de gaz, cela signifie que l'installateur n'a pas vérifié correctement s'il y avait des fuites. Si les connexions ne sont pas complètement étanches, une petite fuite pourrait se produire et laisser s'échapper une faible odeur de gaz. La détection des fuites n'est pas une procédure à faire soi-même. Certaines fuites ne peuvent être détectées que si la commande du brûleur est sur ON. Dans l'intérêt de votre sécurité, confiez cette procédure à un technicien qualifié.
- Si jamais un brûleur s'éteint et laisse s'échapper du gaz, ouvrez la fenêtre ou la porte pour évacuer l'air. N'essayez pas d'utiliser l'appareil ou d'allumer ou d'éteindre un interrupteur électrique avant que le gaz ne se soit complètement dissipé. Suivez les instructions de la page 1, « Pour votre sécurité - Si vous sentez une odeur de gaz ».
- Cet appareil électroménager a été monté en usine pour être utilisé avec du gaz naturel ou propane. Il doit être réglé correctement en usine selon le type de gaz utilisé.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur ces appareils.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir la porte du four. Ils pourraient alors se blesser si la porte est ouverte ou se brûler sérieusement si le four fonctionne et qu'il est chaud.

⚠ AVERTISSEMENT :

évitez de ranger sur les appareils ou à l'arrière des articles pouvant attirer les enfants. Les enfants peuvent être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

- Ne rangez jamais rien dans le four ni sur la table de cuisson. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre le four. Certains matériaux sont très inflammables et pourraient prendre feu.
- Si l'appareil se trouve près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux sont suffisamment éloignés des brûleurs de la table de cuisson; ils pourraient prendre feu sinon.
- Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le brûleur, puis étouffez le feu avec un couvercle métallique, du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

- Ne laissez jamais des vêtements, gants ou autres matériaux inflammables en contact ou à proximité d'un brûleur ou d'une grille de brûleur tant que ces derniers n'ont pas refroidi. Les tissus peuvent s'enflammer et causer des blessures.
- Utilisez seulement des gants isolants secs : les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de linge épais ou effiloché à la place de gants isolants. Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou leurs grilles.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.
- Ne recouvrez aucune partie du four ou de la table de cuisson avec du papier aluminium. L'utilisation de papier aluminium peut créer un risque d'incendie ou empêcher la circulation du flot d'air de combustion et de ventilation. C'est un excellent isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur, laquelle peut alors affecter la performance de la table de cuisson et endommager la finition du four ou des pièces de la table de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT :

cet appareil électroménager est destiné à la cuisson. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. De plus, une telle utilisation peut endommager les pièces de la table de cuisson ou du four.

- Durant l'utilisation de la table de cuisson : ne touchez pas les grilles des brûleurs ou les surfaces adjacentes. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
- Durant l'utilisation du four, évitez de toucher les surfaces intérieures du four, la surface extérieure autour de la porte et la garniture arrière. Les poignées de lèchefrite situées directement au-dessus de la porte du four peuvent être chaudes si le four a fonctionné avec la porte ouverte ou si quelque chose a empêché la porte de se fermer. Faites attention lorsque vous retirez les lèchefrites (modèles PC et GL seulement) si le four a été allumé ou s'il l'est actuellement. Les lèchefrites deviennent chaudes quand le four est allumé. Ne retirez pas les lèchefrites avant qu'elles aient refroidi.
- Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant une cuisson à flamme haute. n Pendant une cuisson à flamme haute, un débordement par bouillonnement pourrait produire de la fumée et un déversement graisseux pourrait prendre feu. Et, ce qui est plus grave, si les flammes des brûleurs sont étouffées par un débordement important affectant l'allumeur, le gaz non brûlé s'échappera dans la pièce.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés sur la table de cuisson. Ce genre d'ustensile peut se briser à la suite de changements de température soudains. Utilisez-les seulement à feu doux ou moyen selon les instructions du fabricant.
- Évitez de chauffer des contenants alimentaires hermétiques. Ne chauffez pas de contenant de nourriture fermé car la pression pourrait s'accumuler et le faire exploser.
- Durant la cuisson, réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et ne le dépasse jamais. Cela pourrait sinon chauffer ou faire fondre les poignées. De plus, cela peut prolonger la durée de cuisson..
- Servez-vous toujours d'ustensiles à fond plat suffisamment larges pour couvrir les brûleurs. L'utilisation d'ustensiles trop petits risque d'offrir un contact direct à la flamme et de mettre le feu aux vêtements.
- Afin de réduire le risque de brûlures, d'allumage de matériaux inflammables et de déversement involontaire, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur afin qu'elles ne surplombent

pas les surfaces de travail adjacentes, les zones de cuisson et le bord extérieur de la table de cuisson.

- Tenez la poignée du récipient afin d'empêcher tout mouvement de l'ustensile lorsque vous retournez ou remuez la nourriture.
- La graisse est inflammable. Laissez toute graisse chaude refroidir avant d'essayer de la manipuler. Évitez de laisser la graisse s'accumuler autour des brûleurs de la table de cuisson. Nettoyez après chaque utilisation ou déversement.
- Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs de la table de cuisson, gardez leurs ports dans un état propre. Il peut s'avérer nécessaire de nettoyer ceux-ci en cas de débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques cliquent.
- N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes ou des produits très gras pouvant alimenter les flammes. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dans le gril.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de linge mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage dégagent des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude. Respectez le mode d'emploi du fabricant du produit de nettoyage.
- Assurez-vous que les boutons de la cuisinière ou de la table de cuisson sont fermés et que l'appareil est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol sur l'appareil ou à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Placez les grilles de four à la position voulue quand le four est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est encore chaud, ne laissez pas les gants isolants toucher l'intérieur chaud du four.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four; laissez s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou remplacer les aliments.
- Évitez de frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de la porte, car il est essentiel à l'obtention d'une bonne cuisson. Lavez le joint avec de l'eau chaude seulement.
- Nettoyez fréquemment la hotte et les filtres de ventilation surplombant la cuisinière ou table de cuisson afin d'empêcher toute accumulation de graisse provenant des vapeurs de cuisson.
- ÉTEIGNEZ le ventilateur en cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des liqueurs ou des spiritueux sur la table de cuisson. Si le ventilateur est en marche, il pourrait en effet répandre les flammes.
- ÉVITEZ de bloquer la circulation de l'air de combustion ou de ventilation. Assurez toujours un apport d'air frais.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du four ou la surface de cuisson.
- Les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés uniquement. Ceux-ci doivent débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.

⚠ *AVERTISSEMENT :*

Proposition 65 de la Californie - L'incinération de gaz de cuisson génère des sous-produits considérés par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer ou des malformations congénitales. Les lois de Californie exigent que les entreprises avertissent leurs clients qu'ils risquent d'être exposés à de telles substances. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions contenues dans ce manuel et assurez une bonne ventilation lorsque vous cuisinez au gaz.

MESURES DE SÉCURITÉ ET DE PRÉCAUTION

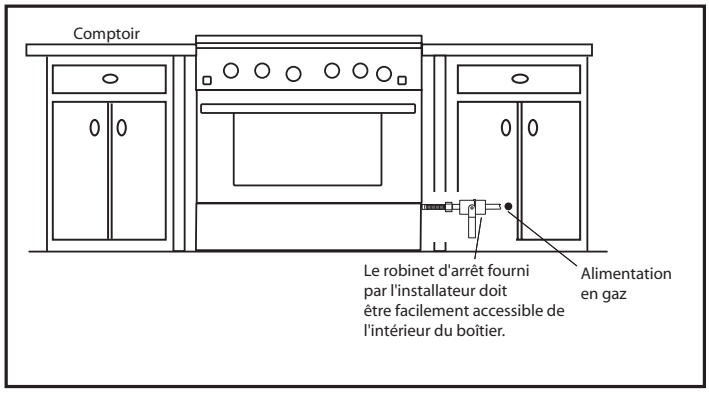
RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE BRANCHEMENT DU GAZ :

Un robinet manuel d' arret doit être installé à l'extérieur de l'appareil, sur le devant, dans un endroit accessible, afin de permettre de couper le gaz. La conduite d'alimentation ne doit pas dépasser l'arrière de l'appareil. Avant de brancher l'appareil, prenez soin de couper le gaz par le robinet mural.

Toutes les connexions d'alimentation en gaz doivent être effectuées par un technicien qualifié conformément aux codes et règlements en vigueur. En l'absence de codes locaux, l'installation doit être conforme à la norme ANSI 223.1-1988, dernière édition, du National Fuel Gas Code.

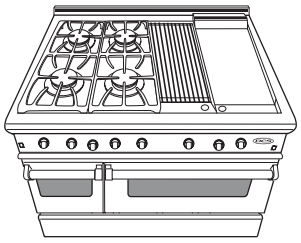
REMARQUE :Ce produit doit être installé par un plombier ou ajusteur d'appareils à gaz agréé si l'installation a lieu au sein du Commonwealth du Massachusetts.

REMARQUE : Méthode alternative d'installation de l'alimentation en gaz (obligatoire dans l'état du Massachusetts) de l'appareil.

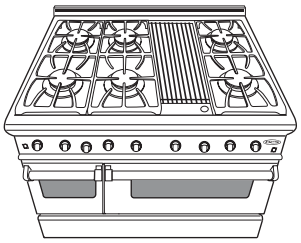

Comptoir
Le robinet d'arrêt fourni par l'installateur doit être facilement accessible de l'intérieur du boîtier.
Alimentation en gaz

IDENTIFICATION DU MODÈLE

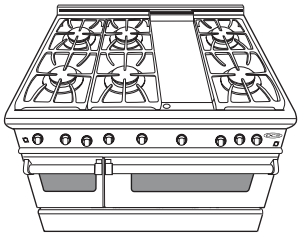
MODÈLES DE CUISINIÈRES RGS 48 PO



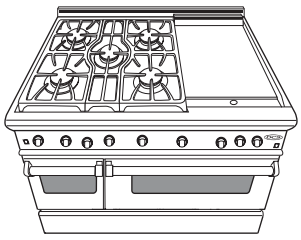
RGS-484GG



RGS-486GL

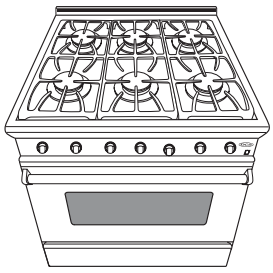


RGS-486GD

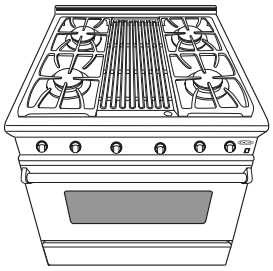


RGS-485GD

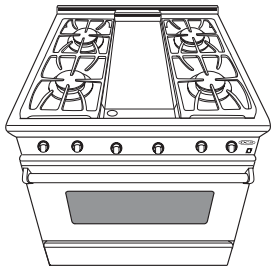
MODÈLES DE CUISINIÈRES RGS 36 PO



RGS-366

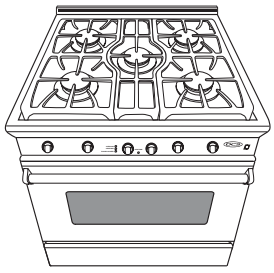


RGS-364GL



RGS-364GD

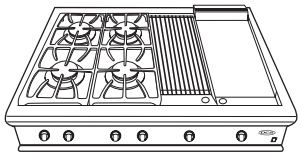
MODÈLES DE CUISINIÈRES RGS 30 PO



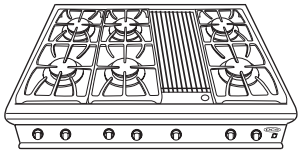
RGS-305

IDENTIFICATION DU MODÈLE

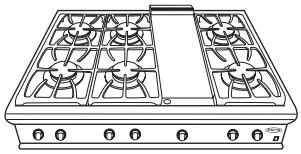
MODÈLES DE TABLES DE CUISSON CS 48 PO



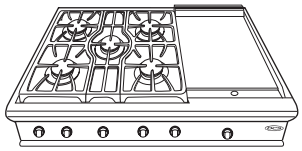
CS-484GG



CS-486GL

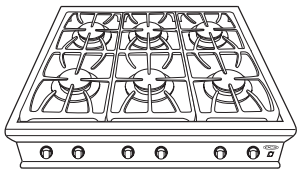


CS-486GD

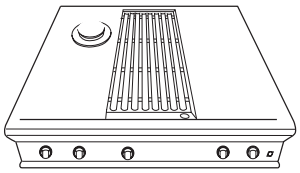


CS-485GD

MODÈLES DE TABLES DE CUISSON CS 36 PO



CS-366



AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

1) Retirez de l'appareil toutes les instructions concernant le matériel d'emballage (ayant trait à l'isolation). Si un technicien n'a pas installé votre appareil, faites-le maintenant. Vérifiez que vous disposez de tous les éléments suivants :

TABLE DE CUISSON :

- Plaque chauffante - (Modèles RGS-364GD, RGS-486GD, RGS-485GD et RGS-484GG seulement) (Modèles CS-364GD, CS-486GD, CS-485GD et CS-484GG seulement)
- Grilles du gril, 2 morceaux - (Modèles RGS-364GL, RGS-486GL et RGS-484GG seulement) (Modèles CS-364GL, CS-486GL et CS-484GG seulement)
- 5 ensembles de brûleurs, capuchons de brûleur et grilles (Modèles RGS-305, RGS-485GD et CS-485GD seulement)
- Plateau radiant - contient les tiges en céramique du gril - (Modèles RGS-364GL, RGS-486GL et RGS-484GG seulement) (Modèles CS-364GL, CS-486GL et CS-484GG seulement)
- Une lèchefrite amovible (les modèles à plaque chauffante et gril sont dotés d'une cuve de lèchefrite qui recueille la graisse)

FOUR DE 27 ET 24 POUCES :

- Deux rails latéraux amovibles
- Une lèchefrite en deux morceaux
- Trois grilles du four

FOUR DE 12 POUCES :

- Deux grilles du four
- Deux rails latéraux amovibles

- N'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le four. Cela pourrait emprisonner la chaleur, ce qui peut endommager le four et empêcher la bonne cuisson des aliments.

2) Avant la cuisson au four ou au gril :

Allumez un par un les brûleurs du four et du gril pendant 20 à 30 minutes chaque. Ceci permet de brûler les huiles de fabrication utilisées en usine. Mettez le brûleur du four sur 450 ºF et celui du gril sur BROIL (Gril). Mettez en marche le ventilateur au-dessus de la cuisinière pendant que les brûleurs sont allumés, car ceux-ci dégagent une certaine odeur.

3) Placez les grilles du four dans la bonne position avant d'allumer le four. Consultez votre recette pour connaître la bonne position de la grille. La position la plus utilisée est la position numéro 2. (Les ali ments doivent être du centre du four pour que l'air puisse circuler.) Les positions des grilles sont numérotées de bas en haut comme les étages d'un bâtiment.

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

POUR INTRODUIRE LES GRILLES DU FOUR :

1) Tenez la grille avec le rail de sécurité arrière relevé et dirigé vers le fond du four. Glissez-la dans le four de manière à ce que les coulisses de la grille se trouvent entre la grille et les guides de celle-ci.

2) Tout en glissant la grille dans le four, inclinez légèrement le devant de la grille vers le haut de façon à dégager les butées de sécurité, situées à l'arrière de la grille, des coulisses de la grille. Les butées de sécurité empêchent la grille de sortir complètement du four lorsqu'on la tire vers l'ex térieur.

POUR RETIRER OU REPOSITIONNER LES GRILLES :

1) Tirez la grille vers l'avant.

2) Soulevez le devant de la grille de façon à dégager les butées de sécurité des coulisses de la grille.

3) Tirez la grille vers l'avant.

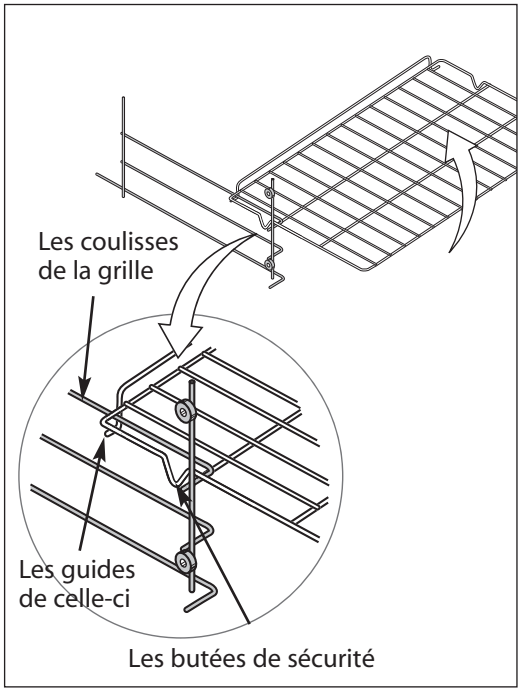
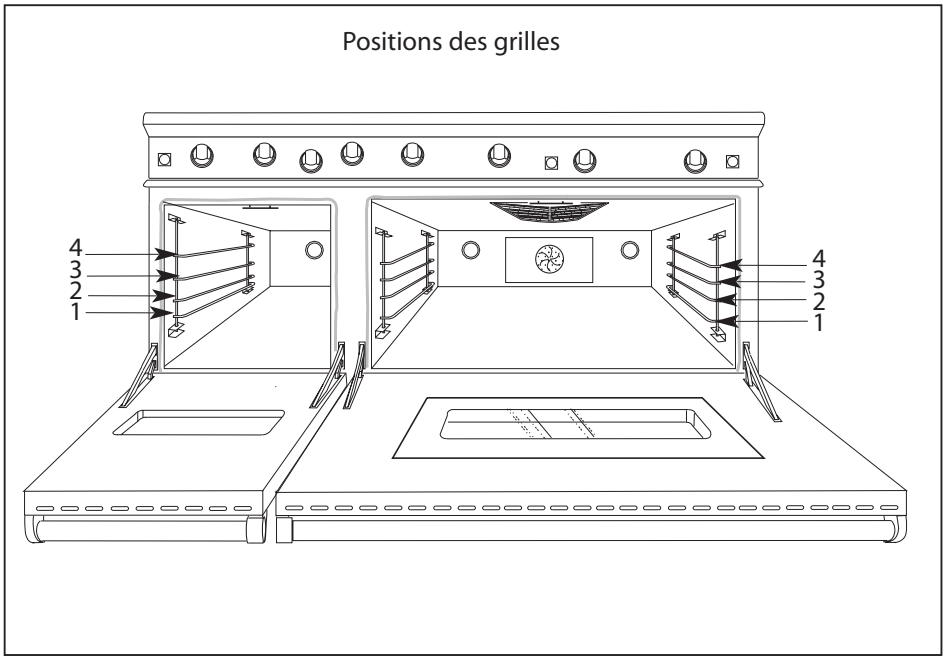


Fig. 01



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

BRÛLEURS

Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle est équipée de brûleurs similaires à ceux que l'on utilise dans les restaurants. Ces brûleurs sont conçus pour être extrêmement faciles à nettoyer et régler. Le gros capuchon diffuse la chaleur du brûleur de mijotage pour éviter une trop forte concentration de chaleur au centre du récipient. La flamme de mijotage est toujours allumée lorsque le brûleur est en cours d'utilisation. Ne faites jamais fonctionner le brûleur sans son capuchon. Tous les brûleurs sont dotés d'un système de rallumage électronique, ce qui évite d'avoir des veilleuses toujours allumées. Si la flamme s'éteint alors que le brûleur est allumé, elle se rallume automatiquement.

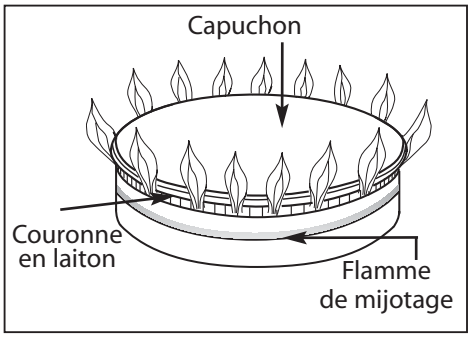
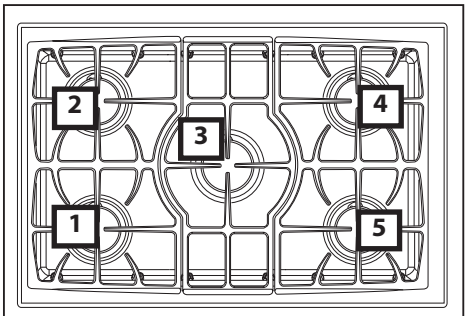


Fig. 1

CUISSON À PETIT FEU

Votre nouvelle table de cuisson professionnelle est dotée d'une capacité de cuisson à petit feu exceptionnelle. Le gros capuchon agit comme un diffuseur de chaleur qui empêche que la chaleur ne se concentre en un seul point. N'oubliez pas que, du fait de la forte capacité calorifique du brûleur extérieur et de la masse des grilles de brûleurs en fonte (celles-ci conservent la chaleur plus longtemps que les grilles conventionnelles, plus légères), certains aliments peuvent continuer à cuire par l'action de la chaleur retenue après que le brûleur est éteint. Si la flamme venait à s'éteindre sous l'effet d'un courant d'air ou d'un débordement par bouillonnement, elle se rallumerait automatiquement en même temps que le brûleur principal.



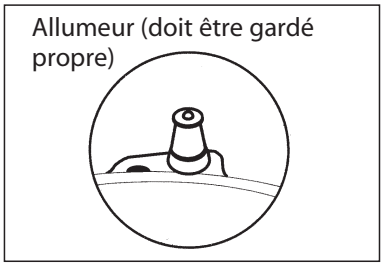
SECTION DE TABLE DE CUISSON
RGS-305

Emplac. brûleur	BTUH max.			BTUH pour cuisson à petit feu/mijotage	
	305 Nat.	36 po/48 po Nat.*	Prop.	Nat.	Prop.
1	16.000	17.500	14.000	500-1.200	500-1.200
2	16.000	17.500	14.000	500-1.200	500-1.200
3	17.500	17.500**	14.000	500-1.200	500-1.200
4	16.000	17.500	14.000	500-1.200	500-1.200
5	16.000	17.500	14.000	500-1.200	500-1.200

*Remarque : tous les brûleurs des modèles de 36 et 48 pouces (à l'exception des modèles 485) sont prévus pour 17.500 BTUH pour le gaz naturel et 14.000 BTUH pour le gaz propane.
**Modèle 485 seulement. Pas d'emplacement no. 3 sur les modèles 36 et autres modèles 48.

ALLUMEURS ÉLECTRONIQUES

Si un brûleur ne se rallume pas, écoutez s'il y a un déclic. Si l'allumeur ne clique pas, ÉTEIGNEZ LE BRÛLEUR. Nettoyez d'abord l'électrode. Vérifiez dans le panneau à disjoncteurs si un fusible est grillé ou un disjoncteur s'est déclenché. Si l'allumeur ne fonctionne toujours pas, consultez la page 29, « Avant d'appeler le service technique ». Pour allumer le brûleur manuellement, consultez la page 27 « Panne d'alimentation ».



REMARQUE : il se peut qu'un léger crépitement ou flash se produise au niveau des ports de brûleur quelques secondes après que le brûleur soit éteint. Ce bruit d'extinction est normal dans le cas du gaz propane.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

EFFICACITÉ DES BRÛLEURS ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

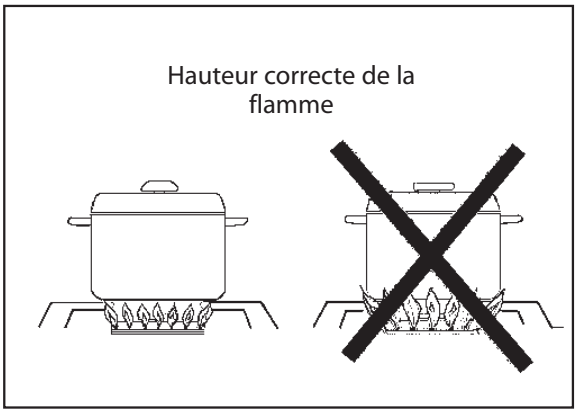


Fig. 3

Il est nécessaire de maintenir les ports des brûleurs et les allumeurs dans un état de propreté afin d'assurer l'allumage correct et le rendement optimal des brûleurs de la table de cuisson. La flamme doit encercler complètement le brûleur sans bruit ou élévation excessive. Les flammes doivent être bleues et stables, sans pointe jaune. Un mauvais mélange d'air et de gaz peut entraîner un fonctionnement irrégulier du brûleur ou produire une flamme à pointe jaune. Confiez le réglage de la flamme à un technicien. Durant l'utilisation initiale, la présence de particules étrangères dans la conduite de gaz ou de poussière dans l'air à proximité de l'appareil peut produire une flamme orange. Ceci disparaît avec l'usage.

HAUTEUR DE LA FLAMME

La hauteur correcte de la flamme dépend essentiellement des dimensions du fond de l'ustensile de cuisson, du matériau de l'ustensile, de la quantité et du type de nourriture, et de la quantité de liquide dans l'ustensile. Voici quelques règles de base pour sélectionner la hauteur de flamme.

- Pour des raisons de sécurité, la flamme ne doit jamais dépasser le fond du récipient. Ne laissez jamais les flammes lécher les parois de l'ustensile de cuisson (voir fig. 3). Ceci décolorera ou endommagera l'ustensile.
- Les ustensiles qui conduisent lentement la chaleur (tels que ceux en vitrocéramique) doivent être utilisés avec un feu doux ou moyen. Vous pouvez augmenter légèrement le feu si le volume de liquide est important.

BRÛLEURS À TÊTE SCELLÉE

Les brûleurs à tête scellée doivent être gardés propres. Le nettoyage des brûleurs à tête scellée doit comprendre l'allumeur. Les brûleurs à tête scellée de la table de cuisson permettent un réglage continu de la flamme et leurs boutons de réglage ne comportent pas de position fixe entre les niveaux HI et LO. Pour allumer le brûleur à tête scellée de la table de cuisson, enfoncez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à la position LITE. Vous devriez entendre un déclic. Une fois le gaz allumé par l'allumeur électronique, tournez le bouton au réglage voulu. (Le déclic s'arrête dès que le brûleur s'allume.)

MISE EN GARDE:

Quand vous allumez un brûleur de table de cuisson, prenez soin de vous arrêter à la position LITE avant de sélectionner un niveau de flamme pour la cuisson. Si le brûleur n'est pas allumé et qu'il est réglé au-delà de la position LITE (sur HI, MEDIUM ou LO), un éclat de flamme peut se produire lorsque le brûleur finit par s'allumer. Cela peut causer des blessures ou endommager le comptoir adjacent.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

GRILLES DES BRÛLEURS

Les grilles des brûleurs sont en fonte robuste. Elles sont constituées en sections, ce qui permet de les retirer et nettoyer facilement (voir fig. 4 et 5).

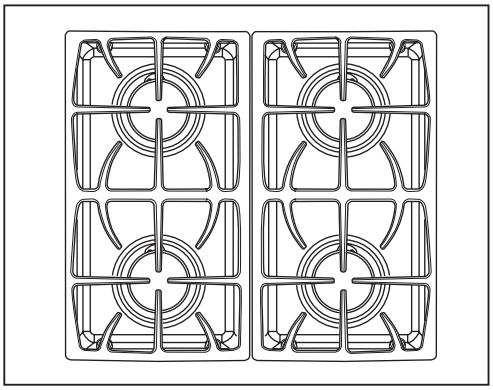


Fig. 4 (modèles 36 et 48 po)

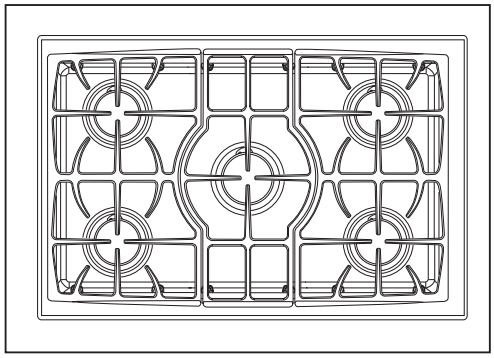


Fig. 5 (modèles 305 et 485)

USTENSILES

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles professionnels pour obtenir les meilleurs résultats possibles. Vous en trouverez dans les grands magasins de qualité, les boutiques spécialisées ou les fournisseurs en restauration. Si vous utilisez des ustensiles ordinaires, faites très attention s'ils possèdent des manches en plastique, car ces brûleurs de format professionnel ont une puissance de feu capable de faire fondre ou d'enfler les manches.

BOUTONS DE RÉGLAGE

Les boutons de réglage sont clairement associés aux brûleurs qu'ils contrôlent. Les boutons de réglage de la table de cuisson sont étiquetés et situés à l'avant des brûleurs. La commande du four est placée légèrement plus bas que les autres boutons de réglage. Ceci est dû aux dimensions physiques des thermostats de type commercial utilisés sur ce produit (voir fig. 06).

ANNEAU DE WOK

Votre nouvel appareil électroménager DCS comporte un anneau de Wok. Cet anneau est en fonte avec une finition en émail de porcelaine. Il peut être utilisé avec le wok DCS modèle CW ainsi que la plupart des woks vendus dans le commerce. Pour utiliser l'anneau, placez-le sur la grille du brûleur choisi. Les languettes verticales de l'anneau doivent être alignées avec les doigts principaux de la grille. Les petites protubérances sur la surface inférieure de l'anneau doivent surmonter les doigts de la grille pour empêcher l'anneau de tourner durant la cuisson. Voir figure 7, page 13. La partie inférieure du wok doit être soutenue et retenue par les languettes verticales de l'anneau.

Fig. 6

Pour assurer un rendement optimal sur les cuisinières modèle 305 et 485, placez l'anneau sur le brûleur central car c'est le plus puissant de la section supérieure. En ce qui concerne les cuisinières et tables de cuisson de 36 et 48 pouces, vous pouvez placer l'anneau et le wok sur n'importe quel brûleur de surface. Pour nettoyer l'anneau de Wok, mettez-le dans le lave-vaisselle après utilisation. Pour éliminer les éclaboussures et aliments séchés, laissez tremper pour les ramollir, puis lavez comme d'habitude.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

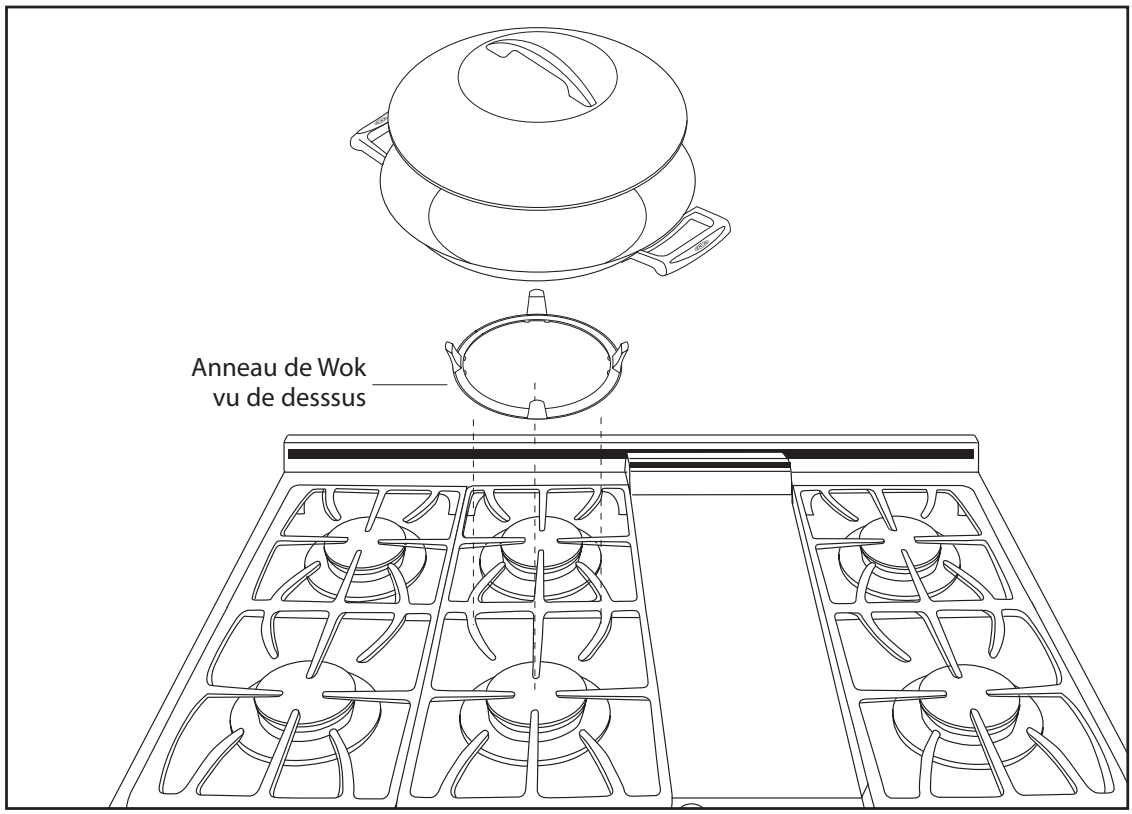


Fig. 7

UTILISATION DU GRIL

GRIL

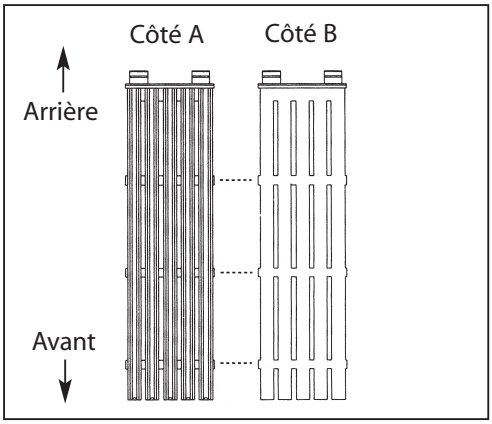


Fig. 8

Les grilles du gril sont réversibles (voir fig. 8). Placez le côté aux deux languettes rainurées vers l'arrière de la table de cuisson. Les grilles du gril sont faites d'émail de porcelaine sur fonte très durable. Un côté de la grille comporte des arêtes (côté A); il est conçu pour laisser passer la graisse provenant d'aliments gras (ex. bifteck ou galettes de hamburger). Les arêtes sont inclinées afin que le gras s'écoule vers l'avant du gril et se dirige facilement vers la section la plus froide de la lèchefrite, loin de la chaleur intense du brûleur. L'autre côté de la grille (côté B) est conçu pour les aliments qui exigent un plus grand support durant la cuisson (du poisson p. ex.). Les aliments cuits sur le gril ont la même saveur que ceux que l'on cuit sur un gril de plein air. La chaleur intense produite par les tiges en céramique caramélise les matières grasses et les jus qui sont amenés à la surface des aliments, et leur donnent une saveur de barbecue.

REMARQUE : la cuisson à l'aide de ce gril à gaz peut être un peu plus rapide que vous n'en avez l'habitude. Par conséquent, ajustez le temps nécessaire pour préchauffer et griller.

TIGES EN CÉRAMIQUE

À condition d'être bien entretenue, la rangée de tiges en céramique sous les grilles du gril peut durer plusieurs années. Celles-ci sont montées sur le plateau radiant en usine, prêtes à être installées dans le foyer, sous les grilles du gril. Prenez soin de retirer tout le matériel d'emballage du plateau radiant et des tiges avant d'utiliser le gril. Une fois refroidis, videz les résidus d'aliments brûlés et les cendres du plateau radiant en les secouant doucement dans une poubelle. Les tiges en céramique peuvent s'écailler ou se fissurer à mesure qu'elles deviennent cassantes avec l'âge, selon la fréquence d'utilisation. Ceci est tout à fait normal et n'affecte pas la cuisson. Ne remplacez pas le plateau radiant et les tiges en céramique par d'autres produits. Communiquez avec DCS pour obtenir des pièces de rechange d'origine.

UTILISATION DU GRIL

Avant d'entamer la cuisson sur le gril, assurez-vous que la lèchefrite et sa cuve sont en place et que les grilles du gril sont tournées vers le côté que vous désirez cuire. Mettez le bouton de réglage sur HI et préchauffez le gril pendant 10 minutes. Une fois le gril préchauffé, mettez le bouton sur feu moyen ou faible et placez les aliments sur le gril. Faites cuire selon le degré de cuisson voulu. Il peut s'avérer nécessaire d'ajuster le niveau du feu durant la cuisson. Le bouton de réglage peut être réglé à n'importe quelle position entre HI et LO. La cuisson sur gril exige un feu vif ou moyen pour rôtir et braiser les aliments correctement. Réglez le feu à niveau moyen ou bas durant toute la cuisson. Cependant, pour griller de gros morceaux de viande ou de volaille, vous devrez peut-être baisser le feu après le braisage initial. Cela permet de cuire la nourriture sans en brûler l'extérieur. Pour les aliments arrosés d'une marinade sucrée ou d'une sauce barbecue, il est bon de réduire le feu vers la fin du temps de cuisson. Ne laissez pas le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir le gril et la lèchefrite avant de les nettoyer. Vous devez les nettoyer après chaque utilisation.

REMARQUE : plus le gril est préchauffé, plus les marques du gril sont prononcées.

ÉRUPTION EXCESSIVE DES FLAMMES

Les gouttes de graisse peuvent parfois prendre feu. Dans ce cas, elles produisent des flammèches pendant une ou deux secondes. Ceci est normal quand on cuit sur le gril. Conservez une bouteille d'eau munie d'un vaporisateur afin de pouvoir arroser les flammes en cas de besoin. Si les flammes sont excessives, retirez les aliments du gril. Réduisez le niveau du feu. Replacez les aliments une fois les flammes maîtrisées. Pour éviter les éruptions de flammes, coupez le gras autour des bords de bifteck et de côtelette, utilisez du hamburger maigre, enlevez le gras de la volaille, etc. Lorsque vous retournez une sorte de viande ou de volaille quelconque, la graisse fondue s'égoutte sur les tiges en céramique et peut produire une éruption de flammes. Si cela se produit, servez-vous d'une spatule à long manche pour déplacer les aliments.

CONSEILS DE CUISSON

Pour griller des aliments, mettez le ventilateur sur « HI » afin d'éliminer la fumée et les odeurs. Le ventilateur peut être mis sur « LO » une fois la cuisson terminée afin d'éliminer le reste de la fumée. Le degré de cuisson d'une viande dépend de l'épaisseur des morceaux. Il est impossible d'obtenir un degré de cuisson saignant avec un morceau de viande mince. Un bifteck doit avoir une épaisseur d'au moins 2,5 cm (1 po) pour qu'il soit saignant et juteux. Le temps de cuisson est affecté par la température de la viande au début de la cuisson, les dimensions et la forme du morceau, et la sorte de viande cuite. Le degré de cuisson désiré affecte également le temps de cuisson.

Utilisez toujours une spatule ou des pincettes pour retourner la viande afin de ne pas la percer et laisser le jus s'échapper. Ceci permet de conserver le jus de la viande. Retournez la viande une fois

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

seulement car le jus se perd si elle est retournée plusieurs fois. N'oubliez pas d'enlever l'excès de gras de la viande et de la volaille. Pour empêcher les biftecks ou les côtelettes de se replier durant la cuisson, faites des entailles dans le gras, le long des bords, par intervalles de 5 cm (2po). Pour vérifier le degré de cuisson, faites un petit trou au centre de la viande.

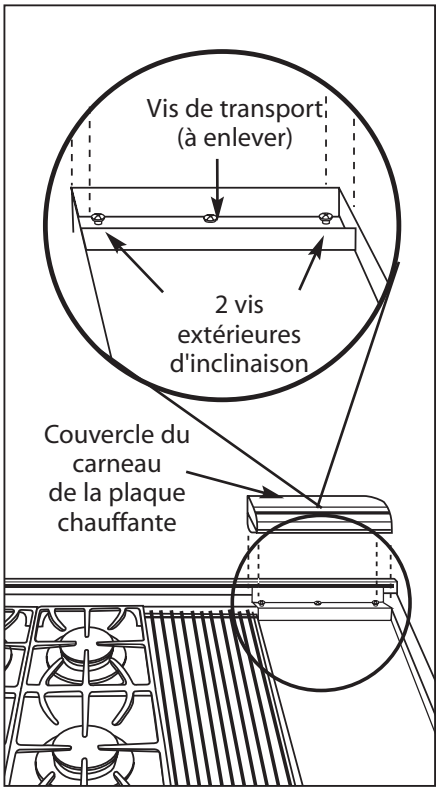


Fig. 9

La plaque chauffante intégrée de votre table de cuisson est faite en acier inoxydable de type 304 hautement poli, ce qui donne une surface de cuisson lisse. Il est normal qu'elle noircisse à l'usage car les huiles cuisent en surface et forment une base antiadhésive « conditionnement ». Comme la plaque chauffante est en acier inoxydable, sa surface ne rouille pas. Le brûleur de la plaque chauffante comporte un réglage thermostatique et s'allume et s'éteint de façon à maintenir la température choisie. Le voyant Heating indique que le brûleur est allumé. Ne retirez pas la plaque chauffante pour le nettoyage ; elle est retenue par deux vis à l'avant et une à l'arrière qui servent surtout à empêcher la plaque de bouger durant le transport et l'installation et éviter que des éléments d'allumage ne se brisent. Une fois l'appareil installé, vous pouvez retirer la vis arrière. Elle est située sous le couvercle du carneau de la plaque chauffante; soulevez-le pour le retirer (en faisant attention de ne pas égratigner le dosseret). Retirez la vis de transport centrale. Les deux vis extérieures sont des vis d'inclinaison. Vous pouvez les visser pour mettre de niveau la plaque chauffante ou l'incliner vers l'avant pour faciliter l'évacuation des graisses et des huiles des aliments en train de cuire. Après quelques ajustements, vous pourrez juger de la meilleure inclinaison à donner en fonction des aliments cuits.

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE CHAUFFANTE POUR LA PREMIÈRE FOIS OU POUR LA CONDITIONNER DE NOUVEAU

1) Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau savonneuse chaude afin d'éliminer toute couche de protection.

2) Rincez avec un mélange composé d'un litre d'eau et d'une tasse de vinaigre blanc. Séchez soigneusement.

3) Versez 1 c. à t. d'huile végétale au centre de la plaque chauffante (évitez l'huile de maïs car elle devient collante). Frottez l' huile sur toute la surface de la plaque chauffante à l'aide d'un gros chiffon.

4) Mettez le bouton de réglage à niveau moyen (175 ºC/350 ºF). Coupez le feu lorsque l'huile commence à dégager de la fumée. Laissez refroidir la plaque chauffante.

5) Répétez l'étape 3. Veillez à bien couvrir d'huile toute la surface.

6) Répétez l'étape 4. Laissez refroidir la plaque chauffante. Essuyez toute la surface de la plaque chauffante avec un gros chiffon. Appliquez une très mince couche d'huile végétale. Vous pouvez à présent utiliser la plaque chauffante. Si vous n'utilisez pas la plaque chauffante pendant une période prolongée, conditionnez-la de nouveau.

REMARQUE : il est normal que la plaque chauffante noircisse à l'usage.

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

UTILISATION DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'entamer la cuisson sur la plaque chauffante, assurez-vous que la lèchefrite et sa cuve sont en place. Préchauffez la plaque chauffante pendant 15 minutes en mettant le bouton de réglage à la température suggérée sur le tableau de cuisson. Le voyant HEATING s'éteint une fois la plaque chauffante préchauffée. Placez les aliments sur la plaque chauffante et faites-les cuire jusqu'à obtenir le degré de cuisson désiré.

REMARQUE : si la plaque chauffante a été conditionnée correctement, elle peut être utilisée sans aucun shortening supplémentaire. Vous pouvez toutefois en ajouter pour donner plus de saveur. L'application d'une mince couche d'huile végétale sur la plaque chauffante froide avant la cuisson permet de tourner les aliments délicats plus facilement.

TABLEAU DE CUISSON DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Œufs	107-121 ºC (225-250 ºF)
Bacon, jambon, côtelettes de porc	149-163 ºC (300-325 ºF)
Saucisse, sandwiches au fromage fondant	163-177 ºC (325-350 ºF)
Crêpes, pain doré	177-191 ºC (350-375 ºF)
Pommes de terre rissolées	204-218 ºC (400-425 ºF)

UTILISATION DU FOUR

BRÛLEURS DU FOUR

Votre nouvelle cuisinière à gaz professionnelle RGS est équipée de brûleurs de cuisson au four et de gril. La puissance du brûleur du gril est de 19.000 BTUH sur les modèles RGS. La puissance du brûleur de cuisson au four est de 30.000 BTUH et celle du four de 12 pouces de 18.000 BTUH.

ALLUMEUR ÉLECTRIQUE LUMINEUX

Les brûleurs de cuisson au four et de gril sont équipés d'une bobine d'allumage électrique lumineuse et d'un système de sécurité qui met le feu au gaz. Vous remarquerez un délai de 30 à 90 secondes après l'allumage du bouton de réglage, avant que vous n'entendiez le brûleur s'allumer. Le brûleur s'allume en moins de 4 secondes après l'arrivée du gaz au brûleur.

FOUR

Votre nouveau grand four offre trois modes de cuisson; cuisson par convection, cuisson au four normale et grillage. Lisez d'abord ces informations afin de déterminer le type de cuisson approprié. Rappelez-vous que ce four est neuf et que la précision de son thermostat a été vérifiée. Il se peut que le thermostat de votre ancien four soit devenu plus chaud ou plus froid avec le temps. Utilisez la durée de cuisson et la température indiquées sur vos recettes et non pas celles que vous utilisiez jusqu'à présent pour compenser le mauvais réglage de votre ancien four. Les modèles RGS-484GG, RGS-486GL, RGS-485GD et RGS-486GD comportent deux fours. Le four de droite est le four à convection. Le petit four à gauche sert à la cuisson normale seulement. Ce four est idéal pour cuire des aliments en petites quantités, lorsque vous ne voulez pas chauffer le grand four.

UTILISATION DU FOUR

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON

Décidez du mode d'utilisation : BAKE ou CONVECTION BAKE (cuisson au four ou cuisson par convection). Ces modes de cuisson permettent de cuire au four, rôtir ou réchauffer avec une, deux ou trois grilles. Pour utiliser la cuisson au four normale, tournez tout simplement le bouton de réglage à la température recommandée sur la recette. Pour utiliser la cuisson par convection, enfoncez le sélecteur de convection (situé sur le panneau de contrôle), puis tournez le bouton de réglage à la température voulue. Les modèles RGS-484GG, RGS-485GD, RGS-486GL et RGS-486GD comportent deux fours. Le petit four à gauche sert à la cuisson normale seulement. Tournez tout simplement le bouton de réglage à la température voulue.

PRÉCHAUFFAGE

Le préchauffage dure 10 à 15 minutes selon la température choisie. C'est généralement requis pour les aliments cuits à haute température pendant une courte durée, par ex. des biscuits à la cuiller. Le voyant de chauffage s'éteint lorsque le four atteint sa température.

CONDENSATION

Une certaine quantité d'humidité s'évapore de la nourriture durant toute cuisson. L'humidité contenue dans les aliments détermine la quantité d'humidité qui se condense dans le four. L'humidité se condense sur toute surface qui est plus froide que l'intérieur du four, tel que le panneau de contrôle ou le dessus de la porte.

GRILLES DU FOUR

Les modèles RGS-484GG, RGS-485GD, RGS-486GL et RGS-486GD comportent deux fours. Le four de droit comporte (2) grilles standards et (1) grille localisateur, et 4 positions de grille. Le four du côté gauche a 2 grilles de four et 4 positions de grilles.

MISE EN GARDE :

N'utilisez jamais de papier aluminium pour recouvrir les grilles ou le fond du four. La chaleur emprisonnée peut endommager la porcelaine et l'air chaud ne peut atteindre adéquatement la nourriture qui cuit.

CUISSON AU FOUR NORMALE

La cuisson se fait à l'air chaud sans ventilateur. Le mouvement d'air provient d'une convection naturelle : à mesure que l'air se réchauffe, il s'élève vers le plafond du four. C'est le même mode que celui que vous utilisiez pour une cuisson sur une ou deux grilles.

Aliments appropriés pour la cuisson au four

- Hors-d'œuvre
- Tartes, gâteaux
- Pains
- Volaille
- Rôtis
- Desserts
- Plats principaux
- Repas au four (1 à 2 grilles)

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Utilisez les quantités et les ingrédients de la recette, y compris les dimensions et la forme d'ustensile de cuisson recommandées dans la recette.
- Évitez d'ouvrir la porte du four « pour jeter un coup d'oeil »; allumez plutôt la lampe intérieure du four et regardez par la fenêtre.
- Évitez d'utiliser le four comme lieu de rangement, particulièrement si vous cuisez au four. Tout ustensile supplémentaire qui ne sert pas à la cuisson peut affecter les aliments, la durée de cuisson, le brunissage et le résultat final.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, baissez la température de 25 °F.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée sur la recette.

Position des grilles – Cuisson au four

Vous pouvez utiliser une ou deux grilles simultanément durant la cuisson. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Si vous utilisez deux grilles en même temps, vérifiez les aliments de la grille inférieure avant que la durée minimum ne s'écoule. Les aliments placés sur la grille inférieure peuvent cuire un peu plus rapidement que ceux de la grille supérieure, en particulier si vous utilisez de gros ustensiles de cuisson. Si vous utilisez deux grilles simultanément, prenez soin de décaler les ustensiles de cuisson pour qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre et pour que l'air chaud puisse circuler librement autour de chaque plat. Laissez au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats. Si vous utilisez des ustensiles de cuisson de grand taille ou de format commercial, les aliments prendront peut-être plus de temps à cuire, car l'air ne peut circuler aussi librement qu'avec un petit plat. Si vous employez des ustensiles de cuisson de format commercial, utilisez une grille seulement car la chaleur n'a pas assez d'espace pour circuler.

CUISSON PAR CONVECTION

La cuisson par convection consiste en un mode de cuisson où le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air chaud en continu autour des aliments. Cet air chaud réchauffe et cuit la surface des aliments de manière plus efficace qu'un four standard. Cela permet de cuire la plupart des aliments à des températures inférieures ou en moins de temps que ne le ferait une cuisson au four à température normale. L'air est maintenu en mouvement et réchauffé. Vous remarquerez une économie de temps particulièrement avec des aliments non couverts nécessitant une plus longue cuisson (gros morceaux de viande par ex.), des aliments pouvant être cuits dans des ustensiles de cuisson peu profonds ou des aliments soufflés. Vous pouvez également sauver du temps en utilisant plusieurs (3) grilles en même temps, car cela permet de cuire plus d'aliments à la fois. Le nombre de recettes nécessitant le préchauffage du four s'en trouve considérablement réduit étant donné que la chaleur atteint la nourriture plus rapidement du fait de la circulation de l'air chaud autour des aliments.

Aliments appropriés pour la cuisson par convection

- Hors-d'œuvre
- Pains
- Repas au four (1 à 3 grilles)
- Biscuits
- Plats principaux
- Rôtis
- Tartes
- Volaille
- Aliments soufflés (gâteau des anges, soufflés, choux à la crème, coquilles de meringue)

Conversion des recettes pour la cuisson par convection

Les meilleurs résultats sont obtenus avec des ustensiles de cuisson peu profonds, car l'air chaud peut atteindre les aliments de tous les côtés plus facilement. Laissez la température du four identique à celle de la recette mais faites cuire les aliments pendant une durée moindre. La cuisson prendra probablement autant de temps que l'indique la recette même si vous baissez la température de 25 °F. Si vous trouvez que les aliments ont suffisamment brunis à l'extérieur mais qu'ils ne sont pas cuits au centre, abaissez de nouveau la température de 25 °F et augmentez la durée de cuisson. Si vous réduisez la température, vérifiez toujours le degré de cuisson, une minute ou deux avant l'écoulement de la durée minimum indiquée sur la recette, car vous pouvez toujours augmenter la durée de cuisson. Certaines recettes prennent moins de temps que d'autres. Il n'est pas possible de prédire exactement la durée de cuisson de chaque recette lorsqu'on les convertit pour la cuisson par convection. Il vous sera plus facile d'utiliser la convection après quelques essais à mesure que vous comprendrez mieux son fonctionnement.

Sélection des ustensiles pour la cuisson par convection

La cuisson par convection n'exige pas d'ustensiles de cuisson particuliers. Vous disposez probablement de plusieurs ustensiles appropriés dans votre cuisine. Pour en choisir un, tenez compte de son matériau, de ses dimensions et de sa forme, car tout cela affecte la durée de cuisson, la saveur et l'aspect du produit fini. Les plats de cuisson en métal (aluminium, acier et fonte) réduisent la durée

de cuisson et donnent un meilleur résultat final. Les plats en aluminium sont les mieux appropriés pour tout type d'aliment cuit au four. Pour obtenir le meilleur brunissage dans la cuisson de tartes et de pains, utilisez un plat au fini foncé ou terne capable d'absorber la chaleur. Un fini brillant est mieux approprié pour les gâteaux et les biscuits, car il reflète une partie de la chaleur et donne une surface plus tendre. Les plaques à biscuits à une seule lèvre donnent les meilleurs résultats, car elles permettent à l'air chaud de circuler tout autour des aliments. Pour rôtir, utilisez le fond du lèchefrite et élevez la viande sur une grille à rôtir métallique. Les ustensiles en vitrocéramique ou en verre ne conduisent pas la chaleur aussi bien que le métal, mais vous pouvez les employer. Utilisez-les pour des aliments tels que les soufflés qui n'exigent pas une croûte brun foncé ni d'être croustillants.

La cuisson au four est plus rapide et uniforme si les portions sont plus petites : deux ou trois petits morceaux donnent un meilleur résultat qu'une seule grosse portion. S'il s'agit d'un aliment en un seul morceau, placez-le toujours au centre de la grille. S'il y a plusieurs morceaux, espacez-les uniformément sur la ou les grilles.

Cuisson par convection : Pour obtenir les meilleurs résultats

- Suivez les trois premières recommandations ci-dessus.
- Les ustensiles en métal donnent de meilleurs résultats que ceux en verre pour la cuisson par convection. Si vous utilisez du verre, vous n'avez généralement pas besoin de diminuer la température de 25 ºF de nouveau.
- Utilisez un minuteur et réglez-le à une durée inférieure à la durée minimum suggérée sur la recette la première fois que vous utilisez une recette en mode de convection. Prenez soin de noter la nouvelle durée de cuisson sur la recette pour consultation future.
- Prenez soin de lire les informations de base au sujet de la convection avant d'utiliser le four pour la première fois. Voir page 17.
- N'oubliez pas que les résultats en matière de cuisson par convection varient selon le type de produit. La cuisson au four normale donne, dans de nombreux cas, de meilleurs résultats que la cuisson par convection.

Position des grilles – Cuisson par convection

Il est permis d'utiliser une à trois grilles simultanément durant la cuisson par convection. Placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four. Rangez les grilles inutilisées hors du four. La position de grille numéro 2 (deuxième à partir du bas) sera probablement plus souvent utilisée pour une cuisson à une grille. Nul besoin de décaler les plats si vous cuisinez avec plusieurs grilles. Laissez toutefois au moins 2,5 cm (1 po) d'espace entre les parois du four et les plats afin que l'air chaud puisse circuler.

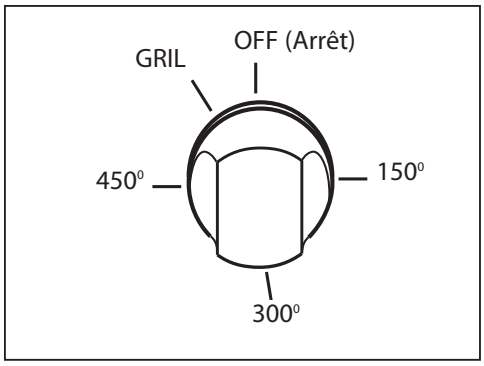


Fig. 10

GRIL

La cuisson au gril est un type de cuisson qui emploie le chauffage par rayonnement infrarouge intense procuré par le brûleur du gril situé en haut du four. Comme l'on emploie le chauffage par rayonnement, il n'est pas nécessaire d'utiliser le ventilateur à convection en mode gril. Votre nouveau four est équipé d'une grille de four spécialement équipée d'un localisateur de lèchefrite formé dans le support de grille central. Pour utiliser ce localisateur, placez la grille de four dans la position voulue avec la tige du localisateur sur le haut.

Aliments appropriés pour le gril

■ Brunir : ragoûts, pains
■ Hors-d'œuvre ■ Viandes ■ Volaille ■ Poisson

Réglage du four pour le grillage

Tournez le bouton de réglage à droite en position Broil/Gril (voir fig. 10 et 11).

Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le gril dans la plupart des cas. Pour augmenter le brunissage ou pour des aliments très minces, préchauffez le gril de 5 à 8 minutes.

Pour obtenir les meilleurs résultats

■ Décongelez les aliments avant la cuisson.
■ Utilisez un minuteur et réglez-le à la durée minimum suggérée pour vérifier la nourriture. Les biftecks doivent avoir au moins un pouce d'épaisseur si vous les voulez saignants. Il est difficile d'atteindre un tel degré de cuisson avec une viande plus mince ou d'obtenir des morceaux de viande bien brunis.
■ Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée à moitié, retournez les aliments une fois seulement. Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments minces (filet de poisson, tranches de jambon, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées.
■ Si vous voulez brunir les aliments, utilisez des plats de cuisson en métal ou en vitrocéramique. ÉVITEZ d'utiliser du verre ou de la poterie calorifugée : ce type d'ustensiles ne peut supporter la chaleur intense du brûleur du gril.
■ La lèchefrite doit être placée tout au fond du four et centrée sur la grille du four.

REMARQUE : si la porte est fermée durant le grillage, la cavité du four peut devenir suffisamment chaude pour allumer et éteindre successivement l'élément du gril, donnant lieu à des aliments qui semblent être cuits au four ou rôtis plutôt que grillés.

REMARQUE : vous ne pouvez pas utiliser le brûleur du gril et le brûleur du four en même temps. Si l'un fonctionne, l'autre ne peut être allumé. N'utilisez pas le ventilateur à convection en mode gril.

Position des grilles du four – Grill

La position des grilles dépend du type et de l'épaisseur des aliments. Les morceaux de viande ou de volaille épais sont généralement grillés à la position de grille numéro 2, les biftecks, côtelettes et hamburgers à la position de grille numéro 3. S'il s'agit de brunir un ragoût ou du pain, l'épaisseur des aliments vous indiquera la position de grille à utiliser. Les ragoûts sont généralement brunis à la position de grille numéro 1 ou 2 et le pain à la position 3.

Utilisation d'un thermomètre à viande pour le gril

Pour déterminer précisément le degré de cuisson d'un bifteck ou d'une côtelette épaisse (4 cm/1-1/2 po d'épaisseur ou plus), utilisez un thermomètre à viande. Introduisez la pointe du thermomètre dans la viande, par le côté, jusqu'au centre. Cuisez le premier côté à 32 °C/90 °F pour obtenir une viande saignante. Cuisez le premier côté à 38 °C/100 °F pour obtenir une viande à point ou bien cuite. Cuisez le second côté selon le degré de cuisson voulu; saignant : de 57 à 60 °C (135 à 140 °F); à point : de 65 à 68 °C (150 à 155 °F); bien cuit : de 71 à 74 °C (160 à 165 °F.) La cuisson du porc se fait à de 77 °C (170 °F). Votre nouvelle cuisinière est livrée avec une grand lèchefrite en deux morceaux. Utilisez toujours les deux morceaux lorsque vous grillez des aliments. Évitez de recouvrir la grille de papier d'aluminium. Cette grille perforée permet aux gouttes de graisse de s'écouler vers le fond de la lèchefrite, loin de la chaleur intense du brûleur infrarouge du gril. Cela contribue à minimiser les vapeurs et éclaboussures provenant des matières grasses.

UTILISATION DU FOUR

CUISSON À HAUTE ALTITUDE

Les temps de cuisson indiqués sur les recettes et la durée de cuisson varient en haute altitude. Pour obtenir des informations précises à ce sujet, écrivez à l'adresse suivante : Agriculture Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Indiquez le type d'informations recherchées et le mode de cuisson (par convection ou cuisson au four normale) voulu, par ex. gâteaux, biscuits, pains, etc. Vous pourriez encourir des frais pour l'obtention de ces informations.

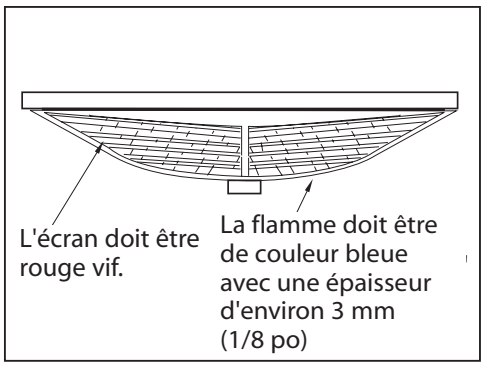


Fig. 11

UTILISATION DU FOUR POUR UNE CUISSON LENTE OU À BASSE TEMPÉRATURE

Le four peut servir à garder les aliments chauds, les déshydrater, réchauffer les plats, faire une cuisson lente (dans une mijoteuse par ex.) et décongeler les aliments.

Vous pouvez gardez des aliments cuits et chauds à la température de consommation. Réglez le four à la température suggérée sur le tableau. La viande saignante doit être consommée dès son retrait du four, car elle continue à cuire sous l'effet de sa propre chaleur.

- Pour garder les aliments humides, couvrez-les de papier d'aluminium ou d'un couvercle.
- Pour déshydrater les aliments, suivez les suggestions de la recette.
- Pour réchauffer les plats, consultez leur fabricant au sujet de la température recommandée.
- Pour utiliser le four pour une cuisson lente, réglez le bouton de réglage du four à 107 °C/225 °F ; placez la nourriture dans le four dans un plat à couvercle étanche. Suivez les recettes pour ce type de cuisson.
- Pour décongeler des aliments non cuits congelés, réglez le bouton de réglage du four à « warm » (préchauffer). Assurez-vous que les aliments sont bien enroulés dans du papier aluminium. Décongelez les aliments juste assez pour pouvoir les manipuler. Faites-les cuire immédiatement. Évitez de les congeler de nouveau.
- Pour décongeler des aliments cuits congelés, mettez le bouton de réglage du four sur 77 °C/170 °F. Desserrez l'emballage du congélateur.
- Évitez d'utiliser des enveloppes de plastique ou du papier ciré dans le four.

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE : le Département de l'agriculture américain stipule que l'on ne doit pas maintenir des aliments entre 4 et 60 °C (40 et 140 °F) pendant plus de 2 heures.

TEMPÉRATURES SUGGÉRÉES POUR GARDER LES ALIMENTS CHAUDS

Aliments	Température du four
Bœuf	
Saignant	65-68 ºC (150-155 ºF)
À point	68-77 ºC (155-170 ºF)
Bien cuit	77-82 ºC (170-180 ºF)
Bacon	93-107 ºC (200-225 ºF)
Biscuits et muffins (recouverts)	77-85 ºC (170-185 ºF)
Ragoût (recouvert)	77-93 ºC (170-200 ºF)
Poisson et fruits de mer	77-93 ºC (170-200 ºF)
Plats avec frites	93-107 ºC (200-225ºF)
Sauce d'arrosage ou sauces à la crème (recouvertes)	77-82 ºC (170-180 ºF)
Rôtis d'agneau et de veau	77-93 ºC (170-200 ºF)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	93-107 ºC (200-225 ºF)
Pommes de terre	
au four	93 ºC (200 ºF)
en purée (recouvertes)	77-85 ºC (170-185 ºF)
Tartes et pâtisseries	77 ºC (170 ºF)
Pizza (recouverte)	107 ºC (225 ºF)
Porc	77-93 ºC (170-200 ºF)
Volaille (recouverte)	77-93 ºC (170-200 ºF)
Légumes (recouverts)	77-79 ºC (170-175 ºF)

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

DURANT LE NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE OU TABLE DE CUISSON :

Faites très attention lorsque vous nettoyez les parties de l'appareil et que celui-ci est chaud. L'appareil tout entier peut être nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude, puis rincé, séché et bien poli à l'aide d'un chiffon à poils épais et doux. Essayez cela en premier; c'est la façon la plus douce de le nettoyer.

1) Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage de même type sont plus forts que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. La présence de parfum ou de gaz propulseur peut avoir un effet significatif; veuillez lire la liste des ingrédients. Faites un essai sur une petite surface au préalable.

2) Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition du métal dans le sens du polissage; de plus, le nettoyant est plus efficace dans ce sens.

3) Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux non-métalliques en plastique (uniquement des tampons contenant encore du savon car un tampon sec peut égratigner la surface), tel que recommandé dans cette section.

4) Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.

NOMS DE MARQUE

La référence à des noms de marques dans cette section est donnée à titre indicatif et ne saurait constituer un acte de promotion. L'omission d'une marque de nettoyant particulière ne signifie pas qu'elle est adéquate ou non. De nombreux produits sont distribués dans certaines régions seulement et sont disponibles dans des marchés et grands magasins locaux.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

TABLE DE CUISSON

Éteignez tous les brûleurs et laissez les grilles refroidir avant de nettoyer la table de cuisson. Si vous essuyez une partie de la table de cuisson alors qu'elle est chaude, faites-le avec précaution car vous pourriez vous brûler à la vapeur si vous utilisez une éponge ou un linge humide.

GRILLES DES BRÛLEURS

Faites attention lorsque vous soulevez les grilles car elles sont lourdes. Placez-les sur une surface protégée afin qu'elles ne puissent l'égratigner.

Les grilles des brûleurs sont faites d'émail de porcelaine mat sur fonte. Une fois les grilles refroidies, vous pouvez les placer dans le lave-vaisselle ou les nettoyer à l'aide d'une solution savonneuse chaude et les essuyer pendant qu'elles sont sur la table de cuisson. Les grilles des brûleurs ne rouillent pas car elles sont couvertes d'émail de porcelaine mat des deux côtés pour une durabilité accrue.

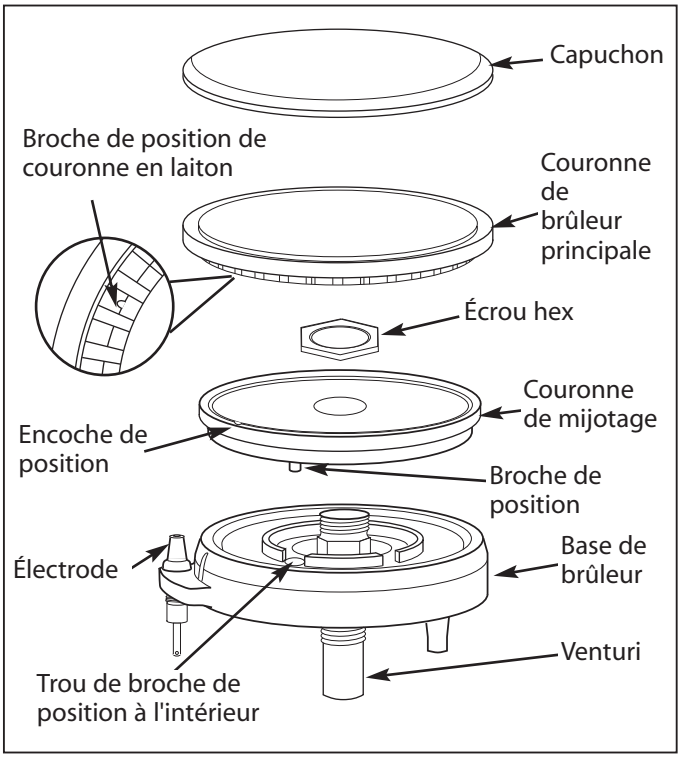


Fig. 12

L'utilisation occasionnelle de nettoyant abrasif doux tel que Bon-Ami[MD], Soft Scrub[MD] ou un tampon à récurer métallique savonneux est acceptable. L'utilisation vigoureuse ou trop fréquente de nettoyants abrasifs peut finir par endommager l'émail. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez.

À cause des changements de température rapides qui se produisent lorsque les brûleurs sont allumés, la porcelaine recouvrant les bords des grilles pourrait éclater en morceaux. Ne vous en faites pas car ceci n'entraîne pas une détérioration des grilles. Le métal en fonte devient foncé en peu de temps et se fond à l'émail de porcelaine. Essuyez avec précaution les endroits où l'émail a éclaté, car les bords peuvent être tranchants.

BRÛLEURS

Pour assurer un bon allumage et une bonne performance des brûleurs, gardez-les dans un état propre. Vous devez nettoyer les brûleurs s'ils ne s'allument pas même si l'allumeur clique, après chaque débordement important ou lorsque la flamme ne devient pas bleue.

Assurez-vous que tous les boutons des brûleurs sont en position **OFF** avant d'essayer de nettoyer les brûleurs. Les brûleurs ont été conçus pour être faciles à nettoyer. Une fois les grilles et brûleurs refroidis, retirez les grilles. Les capuchons de brûleur et les couronnes en laiton peuvent être facilement enlevés. Lavez ces pièces dans de l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez soigneusement. Les capuchons de brûleur sont en émail de porcelaine; suivez les instructions données ci-dessus concernant les grilles des brûleurs Utilisez au besoin une brosse en soies pour nettoyer les ports dentés des brûleurs. Le démontage de la couronne de mijotage n'est pas recommandé; cela peut toutefois s'avérer nécessaire si les ports restent bouchés après un nettoyage normal. Si vous devez retirer la couronne de mijotage de sa base, enlevez l'écrou hex de la partie supérieure de la couronne de mijotage. Nettoyez la

couronne de mijotage avec de l'eau savonneuse chaude à l'aide d'une brosse en soies douce métallique ou en plastique, puis séchez soigneusement. Réassemblez les pièces à l'aide de l'écrou hex.

Après le nettoyage, il est important de vous assurer que la broche de position au bas de la couronne de mijotage est correctement alignée avec le trou correspondant de la base et que la broche de position (voir encart) au bas de la couronne en laiton est correctement alignée avec l'encoche de position en haut de la couronne de mijotage. Un mauvais alignement produira une flamme potentiellement dangereuse et entraînera un mauvais fonctionnement du brûleur. Voir Fig. 12.

ALLUMEURS

Essuyez avec un coton-tige imbibé d'eau en faisant attention de ne pas endommager l'allumeur (voir fig. 13).

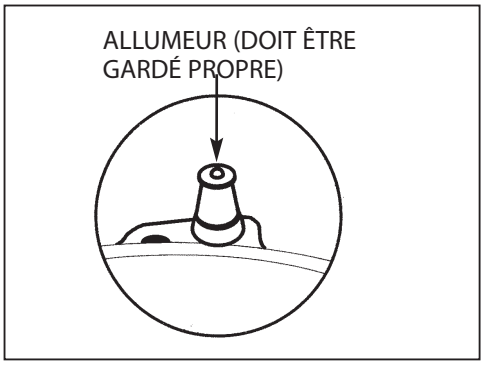


Fig. 13

LÈCHEFRITES ET TUBES D'ÉGOUTTEMENT

Les modèles à plaque chauffante et gril sont dotés d'une cuve de lèchefrite. Les lèchefrites sont en acier inoxydable et supportées par des roulettes, ce qui permet de les retirer et les replacer facilement. Il suffit de tirer la lèchefrite pour l'enlever. Nettoyez immédiatement de la lèchefrite tout déversement pour éviter que les salissures ne « cuisent » sur place. La graisse provenant de la plaque chauffante ou du gril s'écoule du tube d'égouttement dans la lèchefrite et la cuve en dessous.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans la lèchefrite car elle peut poser un risque d'incendie.

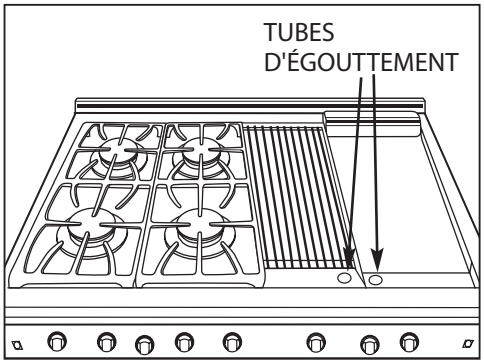


Fig. 14

Nettoyez le tube et la lèchefrite dès qu'ils ont refroidi. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un flacon à brosse à détergent pour nettoyer le tube. Utilisez un nettoyant abrasif doux tel que Bon-Ami ou Soft Scrub. Pour les taches difficiles, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux ou un nettoyant abrasif, tel que Comet[MD] ou Ajax [MD], en frottant légèrement. Rincez soigneusement toutes les pièces.

PLAQUE CHAUFFANTE

Pendant que la plaque est encore chaude, éliminez soigneusement la graisse et les salissures à l'aide d'une spatule à angles vifs. Une fois la plaque chauffante tiède, frottez sa surface légèrement avec de l'huile végétale (évitez l'huile de maïs car elle devient collante). Essuyez soigneusement la plaque chauffante à l'aide d'une toile ou d'un linge épais et rugueux pour nettoyer les restes de résidus et de particules. En cas d'accumulation de graisse, utilisez une c. à s. de vinaigre dans une demi-tasse d'eau; nettoyez avec un linge à récurer tel que Chore Boy [MD]. En cas de coloration sous l'effet de la chaleur, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable tel que Revere Ware [MD]. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Si des salissures ou résidus d'aliments sont cuits sur la plaque chauffante, utilisez une pierre ponce fine ou un produit de dégraissage (tous deux disponibles chez les fournisseurs en restauration) en respectant le mode d'emploi du fabricant. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. Si vous nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau savonneuse chaude, du vinaigre, de la poudre à récurer, de la laine d'acier ou des tampons à récurer métalliques,

vous devez la conditionner de nouveau. Suivez les instructions de la page 15 concernant le conditionnement de la plaque chauffante.

N'ASPERGEZ JAMAIS UNE PLAQUE CHAUFFANTE CHAUDE AVEC DE L'EAU FROIDE. Cela peut fissurer ou déformer la plaque chauffante.

GRIL

Nettoyez le gril immédiatement après la cuisson. Éteignez le brûleur. Portez un gant de barbecue pour vous protéger la main de la chaleur et de la vapeur. Frottez le gril en trempant fréquemment une brosse à poils fins en laiton dans un bol d'eau. La vapeur produite au contact de l'eau facilite le nettoyage en ramollissant les particules d'aliments. Les particules tombent dans la lèchefrite ou le plateau radiant contenant les radiants. Prenez soin de nettoyer le tube d'égouttement, la lèchefrite et la cuve une fois ceux-ci refroidis. Suivez les instructions données ci-dessus. Retirez périodiquement le plateau radiant et les radiants (une fois refroidis) et secouez-les doucement au-dessus d'une couche de papier journal à jeter.

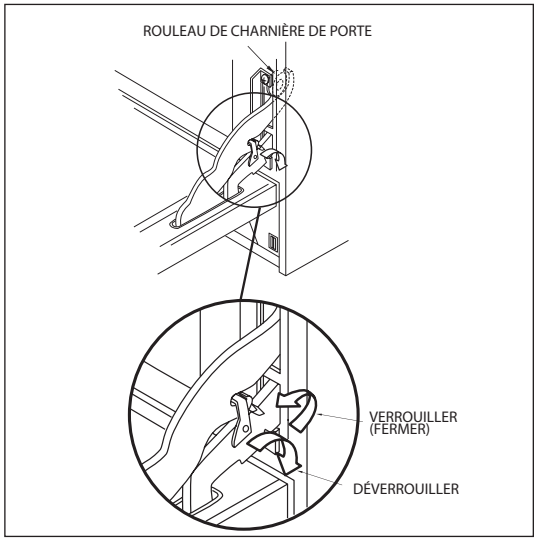


Fig. 15

BOUTONS DE RÉGLAGE DE LA TABLE DE CUISSON ET DU FOUR

Ceux-ci sont en plastique et peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer les boutons du panneau de contrôle, saisissez-les et tirez vers vous. Lavez-les sans les laisser tremper. Rincez et séchez soigneusement. Évitez de mettre des boutons de réglage dans un lave-vaisselle. Il est important de remettre les boutons sur la bonne valve à gaz du panneau de contrôle. Les boutons de réglage de la table de cuisson et du gril sont similaires; ceux de la table de cuisson comportent un réglage « Simmer » (mijotage) contrairement à ceux du gril. Les boutons de réglage du four et de la plaque chauffante sont également similaires; tous deux indiquent les températures; le bouton du four comporte un réglage « Broil » (gril) contrairement à celui de la plaque chauffante.

INTÉRIEUR DU FOUR ET DE LA PORTE

Assurez-vous que le four et la porte sont froids avant de les nettoyer. Ils sont recouverts d'émail de porcelaine. C'est un matériau qui résiste mais n'est pas à l'épreuve de l'acide. Par conséquent, les aliments acides tels que le vinaigre, la rhubarbe, l'alcool, tomates, les jus citriques ou le lait doivent être essuyés avant qu'ils ne puissent durcir sous l'effet de la cuisson. Essayez des nettoyants doux tels que Bon-Ami, de l'ammoniaque, une solution d'ammoniaque et d'eau, ou Soft Scrub. Appliquez les poudres sur une éponge ou un linge humide. Frottez légèrement. Rincez abondamment puis séchez. Si les aliments ont brûlé sur le four et sont difficiles à enlever, trempez les taches à l'aide d'un linge saturé d'ammoniaque ménager. Laissez tremper pendant une heure ou deux avec la porte fermée. Vous devriez pouvoir éliminer facilement les salissures à l'aide d'un linge imbibé d'eau savonneuse ou d'un

produit abrasif doux. Pendant la nuit, appliquez sur le four tiède (et non pas chaud) une solution de trois c. à s. d'ammoniaque dans une demi-tasse d'eau. Cela permet de ramollir les déversements et les résidus endurcis afin de pouvoir les essuyer facilement avec une éponge ou un linge humide propre. Pour les taches difficiles, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux. L'utilisation occasionnelle de nettoyant abrasif est acceptable; cependant, une utilisation trop fréquente ou trop vigoureuse peut finir par endommager l'émail. Mouillez le tampon, frottez la surface légèrement, rincez abondamment puis séchez. Vous pouvez utiliser des nettoyants commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off MD ou Dow MD, pour nettoyer l'intérieur du four.

Suivez le mode d'emploi du fabricant. Les nettoyants commerciaux pour les fours sont corrosifs pour l'ampoule du thermostat (voir page 28, article 19) et le brûleur de gril à infrarouge : évitez de les utiliser pour vaporiser ou essuyer ces deux éléments. Si un nettoyant atteint l'ampoule ou le brûleur de gril, essuyez-les immédiatement à l'aide d'un linge humide propre.

DOSSERET

Il est en acier inoxydable. Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Lavez dans de l'eau savonneuse chaude, rincez puis séchez. S'il y a encore des souillures alimentaires sur le panneau, essayez un nettoyant de cuisine d'usage général tel que FantastikMD, Simple GreenMD ou Formula 409MD. Pour les salissures plus coriaces, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable tel que Bon-AmiMD, CameoMD ou Bar Keepers Friend. Appliquez le produit avec une éponge humide, rincez abondamment puis séchez. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle peut égratigner la surface. Pour réparer des égratignures visibles à l'œil nu, frottez très légèrement avec du papier de verre fin, dans le sens du grain. Après le nettoyage, utilisez un produit à polir pour acier inoxydable tel que Stainless Steel MagicMD. Il est possible que le panneau en acier inoxydable vertical se décolore sous l'effet de la chaleur du brûleur si les brûleurs supérieurs arrière sont utilisés très souvent à haute température. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide du nettoyant pour acier inoxydable Revere Ware.

GRILLES DU FOUR ET SUPPORTS DE GRILLE

Les grilles et rails du four sont en acier chromé. Les nettoyants de chrome, tel que Soft Scrub, Cameo ou Bar Keepers Friend peuvent être appliqués avec une éponge humide suivant le mode d'emploi inscrit sur l'emballage. Rincez puis séchez. Appliquez un nettoyant en poudre tel que Bon-Ami ou Comet à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide, frottez légèrement, rincez, puis séchez. Pour les souillures alimentaires difficiles à enlever, utilisez un tampon à récurer métallique savonneux, rincez, puis séchez. Vous pouvez utiliser sur les grilles des nettoyants forts commerciaux prévus pour les fours, tels que Easy Off MD ou Dow. Toutefois, certains produits commerciaux à nettoyer les fours tendent à produire un noircissement et une décoloration. Testez le nettoyant sur une petite section de la grille et vérifiez s'il y a de la décoloration avant de nettoyer la grille toute entière. Appliquez le produit abondamment. Laissez reposer pendant 15 à 20 minutes. Rincez abondamment puis séchez. Si les grilles ne glissent pas facilement après le nettoyage, versez une petit quantité d'huile de cuisson sur une serviette en papier et frottez légèrement sur les rails latéraux.

CADRE, CÔTÉS, EXTÉRIEUR DE PORTE, DÉFLECTEUR

Ces pièces sont faites d'acier inoxydable; suivez les instructions du dosseret (ci-dessus). Faites attention lorsque vous nettoyez le dessus de porte et ne laissez pas l'eau ou les nettoyants s'écouler par les évents, car ils pourraient laisser des trainées sur le verre à l'intérieur de la porte.

JOINT DE PORTE

Utilisez de l'eau tiède savonneuse uniquement (pas de produit de nettoyage commercial) et frottez doucement, puis séchez avec un linge. Évitez de frotter. Évitez d'enlever ou d'endommager la maille.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

POUR REMPLACER L'AMPOULE :

1) Coupez le disjoncteur.
2) Assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position OFF (éteint). Son bouton doit être enfoncé. Laissez le couvercle et l'ampoule refroidir complètement.
3) Retirez le couvercle de la lampe. Tournez le couvercle vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) pour le dévisser.
4) Retirez l'ampoule brûlée. Remplacez-la par une ampoule de 40 watts pour appareil électroménager uniquement.
5) Replacez le couvercle. Remettez le disjoncteur (voir Mise en garde).

MISE EN GARDE :

assurez-vous que l'interrupteur de la lampe du four est en position OFF et que le couvercle est froid. Si l'ampoule se détache de sa base, coupez le courant du four par le panneau à disjoncteurs avant d'essayer de retirer la base de l'ampoule de la douille.

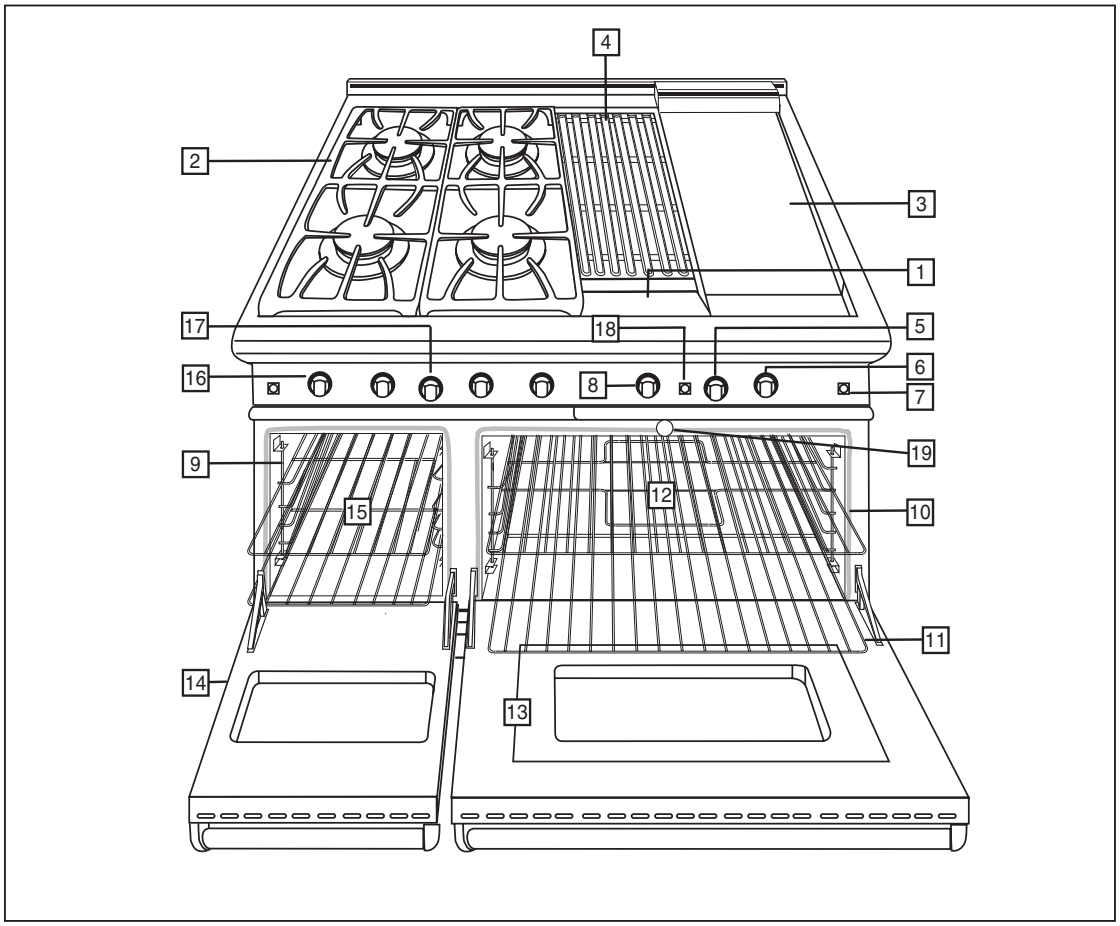
PANNE D'ALIMENTATION

Les brûleurs du gril et du four ne peuvent être allumés durant une panne d'alimentation. Pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, mettez le bouton de réglage sur LITE, allumez une longue allumette et approchez-la de la couronne. Dès que la flamme s'allume tout autour du brûleur, réglez-la. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur séparément chaque fois que vous voulez l'utiliser.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

ARTICLE	DESCRIPTION
1	Gril
2	Grilles des brûleurs
3	Plaque chauffante
4	Grille du gril
5	Gros bouton de réglage du four
6	Bouton de réglage de la plaque chauffante
7	Bouton d'éclairage du four
8	Bouton de réglage du gril
9	Supports de grilles de four
10	Joint de porte du four

ARTICLE	DESCRIPTION
11	Grandes grilles du four
12	Grille de localisateur de lèchefrite
13	Porte du four
14	Porte de four de 12 po
15	Grilles de four (2) petit four
16	Bouton de réglage de table de cuisson
17	Bouton de réglage du petit four
18	Interrupteur du ventilateur à convection
19	Ampoule du thermostat du four (derrière l'écran métallique)
	Voyant du four position (non illustré position)



SERVICE

POUR L'OBTENTION DE SERVICE :

Avant d'appeler le service technique

- Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
- Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?

SI LES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON NE S'ALLUMENT PAS

- Est-ce que le brûleur à deux pièces est monté correctement?
- Est-ce que la tête du brûleur est alignée correctement?
- Est-ce que le robinet d'arrêt manuel est ouvert? Il est généralement situé là où le gaz provient du mur.

Pour le service sous garantie, contactez le centre DCS agréé le plus proche au (888) 281-5698. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (La plaque signalétique est située à l'arrière de l'appareil et au-dessus du panneau de seuil de porte à droite.)
- Numéro de série (La plaque signalétique est située à l'arrière de l'appareil et au-dessus du panneau de seuil de porte à droite.)
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus haute importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer avec nous :

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
Attention: DCS Customer Care
5900 Skylab Road
Huntington Beach, CA 92647
États-Unis

email: support@dcsappliances.com

GARANTIE

Durée de la garantie :

Un (1) an, pièces et main-d'œuvre sur tout le produit, (pièces et main-d'œuvre).

Cinq (5) ans sur les brûleurs de surface, de plaque chauffante, du gril et du four (pièces seulement).

Dix (10) ans de garantie limitée sur la paroi interne du four en porcelaine et le panneau de porte intérieur en porcelaine (pièces seulement).

DCS COUVRE LES FRAIS SUIVANTS :

Frais de main-d'œuvre et de réparation de pièces jugées défectueuses pour cause de vice de matière ou de fabrication. Le service doit être fourni par un agent agréé de l'usine durant les heures ouvrables normales.

DCS NE COUVRE PAS LES FRAIS SUIVANTS :

- Installation ou démarrage.
- Dommages subis durant le transport.
- Service effectué par un centre non agréé.
- Dommages ou réparations causés par un service effectué par un centre non agréé ou par l'utilisation de pièces non autorisées.
- Service effectué en dehors des heures ouvrables normales.
- Mauvaise installation, telle qu'un branchement incorrect, etc.
- Visites de service pour vous apprendre comment utiliser l'appareil, corriger l'installation, réarmer les disjoncteurs ou remplacer les fusibles de la maison.
- Réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
- Dommages causés par accident, abus, transport, altération, mauvaise utilisation, installation incorrecte ou installation non conforme aux codes en vigueur.
- Appareils installés dans le cadre d'applications non résidentielles telles que garderies, auberges, lieux de culte, maisons de soin, restaurants, hôtels, écoles, etc.

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans des applications résidentielles. Elle ne couvre pas les utilisations commerciales.

Cette garantie couvre les produits achetés et utilisés dans les 50 états des États-Unis, le District de Columbia et au Canada. La garantie s'applique même si vous déménagez durant la période de garantie. Si l'appareil est vendu par l'acheteur initial durant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue de bénéficier de la protection jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur initial.

Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits pouvant varier d'une juridiction à l'autre.

A Fisher & Paykel Appliances, Inc. Company

Fisher & Paykel Appliances, Inc.
5900 Skylab Road, Huntington Beach, CA 92647
Customer Care: 888.281.5698
Fax: 714.372.7003
www.dcsappliances.com

As product improvement is an ongoing process at DCS, we reserve the right to change specifications or design without notice.

DCS améliore constamment ses produits et se réserve le droit de modifier les spécifications ou la conception de ses produits sans aucun préavis.

P/N 17455 Rev. E
Litho in USA 01/2005